

WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr

NOËL

OFFREZ UN COURS
DE SUSHI !

UTSUWA

SENSUALITÉ DE LA CÉRAMIQUE
JAPONAISE



BISTRO

IZAKAYA
UN GENRE À PART

YATAI

L'ÂME DES RUES JAPONAISES

dossier



Tél : 01 45 10 24 00
Fax : 01 45 10 24 01
commande@foodex.fr

www.foodex.fr

Importateur de produits alimentaires japonais

NOUVEAU : Sake pétillant MIO 零 みお

前菜といっしょに
subtil



スイーツといっしょに
gourmand



私にうれしい、
新感覚の
スパークリング清酒です。

食後のひとときにも
moelleux



くつろぎの時間に
festif



松竹梅自壁蔵
零
MIO



Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo

shirakabegura-mio.jp

Whisky

Sake

Shochu

Liqueurs



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



La cuisine est dans la rue !

Au Japon, durant les fêtes, la rue se transforme en un gigantesque restaurant où l'on trouve toute sorte de spécialités : des brochettes de poulet (yakitori) aux nouilles sautées (yakisoba) en passant par les crêpes au chou (okonomiyaki) ou les boulettes fourrées au poulpe (takoyaki)... sans compter les innombrables douceurs au haricot rouge, au potiron ou à la patate douce, bases de la pâtisserie japonaise...

A l'approche des fêtes de fin d'année, appareil en bandoulière, nos journalistes ont flâné dans les ruelles nipponnes les plus animées (et goûté à tout !) pour vous faire partager l'ambiance chaleureuse des matsuri, ces fêtes locales liées au culte shinto, où l'on déambule en kimono avant d'aller faire un petit coucou aux divinités.

Cette cuisine populaire, sans doute la préférée des Japonais, peut également se déguster dans les izakaya, ces estaminets à la mode nipponne qui commencent à apparaître à Paris. Fréquentées aussi bien par les étudiants que par les hommes d'affaires, les izakaya sont à mi-chemin entre le bar à tapas espagnol et le pub à l'anglaise. Sauf qu'on y vient avant tout pour boire du saké (izakaya signifie maison où l'on boit du saké). Mais au fait, faut-il dire une ou un izakaya ? Vous trouverez p. 10 la réponse très argumentée de Pierre Baudry, sans doute l'un des meilleurs connaisseurs français du saké.

Alors si on changeait un peu des sushi en allant respirer l'air du vrai Japon ! C'est possible sans quitter Paris en allant chez Issé Izakaya (1), bistro nippon animé par une équipe 100% japonaise. Vous y découvrirez une cuisine aux parfums de miso, de shoyu ou de yuzu... et l'un des plus grands choix de sakés de la capitale.

Son créateur, Toshiro Kuroda, vient d'ailleurs de publier un magnifique ouvrage sur cet alcool méconnu qu'est le saké, encore trop souvent confondu avec le tord-boyau servi dans des petites tasses coquines en fin de repas. Une belle idée de cadeau de Noël à retrouver en page 4 avec d'autres suggestions nippo-gourmandes.

L'équipe de Wasabi vous souhaite de très bonnes fêtes.

よいお年を！ Yoi otoshi o !

(1) Jusqu'à fin décembre, un verre d'ume shu (vin de prune) offert sur présentation de ce magazine.

■ COUVERTURE : CAMILLE OGER

■ RÉDACTION : TINKA KEMPTNER, GUILLAUME LOIRET, PATRICK MANASSON, RAPHAËLE MARCADAL, CHIHIRO MASUI, CAMILLE OGER, BRIGITTE PERRIN, RYOKO SEKIGUCHI, JEAN-LUC TOULA-BREYSSE

■ CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY BONAN (NUTRITION)

■ CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE MORILLON

■ PUBLICITÉ : 01 42 08 50 47

■ IMPRESSION : Groupe-Morault

■ DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK DUVAL

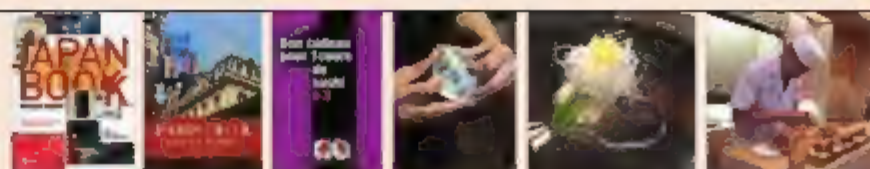
WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47

MAIL : wasabi@wasabi.fr

SITES INTERNET : www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com

ISSN : 1767-6142

Page Facebook : wasabi, le goût du Japon



P.4-9 WASACTUS nouveaux lieux, nouvelles tendances

RESTAURANTS : Okuda, Bizan, Encore, Cette

LIVRES : Japon, la Cuisine à la ferme, La Cuisine du Japon, Japan look, Paris-Tokyo, Allo la terre ?



P.10 IZAKAYA, UN GENRE À PART

Les tapas à la japonaise arrivent en France. Des centaines de petits plats pour accompagner le saké.

P.14 TOSHIRO KURODA : MAÎTRE ÈS-SAKÉ

Le propriétaire de l'épicerie Isse Workshop publie un livre sur les accords mets-saké.



P.16-25 DOSSIER La street food

Les Japonais adorent manger dans la rue. Nous avons testé toutes les spécialités du nord au sud de l'archipel

P.26 UTSUWA

Sensualité des céramiques japonaises



P.32 CARNET D'ADRESSES

JAPON, LA CUISINE À LA FERME

La recette du bonheur ?

Une femme, américaine, décide de partir étudier le japonais au Japon et, une fois sur place, rencontre l'homme de sa vie, un fermier de la préfecture de Saitama, avec qui elle se marie. Une histoire relativement banale qui aurait pu s'arrêter à ces quelques lignes si Nancy Singleton Hachisu n'avait pas été - tout comme son mari - une dingue d'agriculture biologique doublée d'une cuisinière hors-pair qui milite avec énergie dans le mouvement « Slow food ».

C'est dans la ferme traditionnelle familiale où elle vit depuis plus d'un quart de siècle, qu'elle apprend de sa belle-mère et de son mari toutes les techniques de cuisine y ajoutant parfois sa touche personnelle. L'ouvrage qu'elle publie sous le titre modeste de « Japon, la cuisine à la ferme », est

sans doute l'un des livres de cuisine japonaise les plus originaux et sensibles jamais publiés en français. Les quelque 160 recettes qu'il propose sont présentées comme s'il s'agissait d'une partie de l'album familial où on voit s'affairer Nancy, bien sûr, mais aussi la grand-mère « Baachan » ou encore le mari, Tadaaki, les enfants et même le chien, Hana...

Ce n'est pas pour autant un livre qu'on laissera s'empoussiérer sur l'étagère car quasiment toutes les recettes sont parfaitement réalisables hors du Japon et il y a fort à parier qu'on devient vite « accro » à une cuisine aussi simple et naturelle. Quelques exemples pour vous mettre l'eau à la bouche : courgettes confites dans le son de riz, courge sautée au saké et au miso, poitrine de porc mijotée dans



la pulpe de soja ou encore, au rayon desserts, le granité au shiso...

Joël Robuchon, qui signe la préface, qualifie cette « encyclopédie moderne de la vie quotidienne et culinaire dans la campagne japonaise » de « véritable leçon de vie ».

On se saurait mieux dire...

Japon, La cuisine à la ferme, de Nancy Singleton Hachisu, éditions Philippe Picquier, 380 p. 43 €.

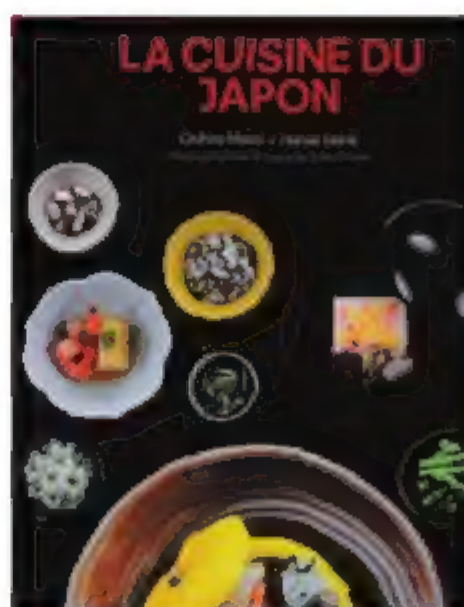
LA CUISINE DU JAPON

Si simple et si sophistiquée...

Elles s'y sont mises à deux (et même à trois si l'on inclut la photographie) pour concocter cette véritable bible de la cuisine japonaise du quotidien comme des grandes occasions.

Designer éditoriale au Figaro Japon avant de passer derrière les fourneaux (notamment à l'Astrance ou au George V) Hanaé Kaédé présente ici les plats de « haute gastronomie » qu'on ne déguste généralement que dans les grands restaurants : yuzu aux fruits de mer à la vapeur, flan salé frais, dashi en gelée, sawara grillé au miso de saikyo... chaque recette est minutieusement détaillée et lorsque les ingrédients sont difficiles à trouver en France, des substituts sont systématiquement proposés, accompagnés de conseils concernant les sauces ou les cuissons.

Même si les superbes photos d'Annabelle Schachmes ont un peu tendance à inhiber le cuisinier débutant (jamais



mon plat ne ressemblera à ça !), on a quand même envie de tenter l'aventure ! Plus faciles à réaliser sont les recettes de cuisine familiale proposées par notre collaboratrice Chihiro Masui habituée de longue date à utiliser des « raccourcis de ménagère » qui facilitent bien les choses : gyoza, potiron japonais au poulet, boulettes de tofu frites, croquettes ou salades de pommes de terre à la japonaise... des dizaines de plats de viande, de poisson ou de légumes s'enchaînent jusqu'à la section dessert où nous sommes tombés

en arrêt devant d'énigmatiques (mais appétissantes) « patates d'université ». Selon la légende, un étudiant de l'université de Tokyo aurait payé ses études en inventant, dans les années 30, cette recette de patates douces au caramel... Si cela se trouve, il n'est même pas devenu cuisinier !

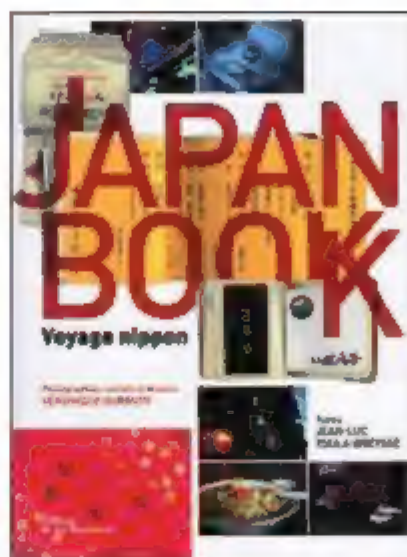
La cuisine au Japon, de Chihiro Masui et Hanaé Kaédé. Ed. Gründ. 280 p. 29, 95 €.

JAPAN BOOK

Un Japon intime et inédit

Aucun pays au monde n'est aussi esthétique que le Japon. Prenez un appareil photo et braquez-le dans n'importe quelle direction, vous êtes pratiquement certain de rapporter une image intéressante aux lignes pures, juste interrompues ça et là par un visage aux traits de Bouddha (celui d'un dormeur dans le métro par exemple), une chevelure orange (Harajuku), un idéogramme (les néons de Shinjuku)... C'est du moins ainsi qu'on imagine les choses lorsqu'on feuillette un livre comme celui-ci.

En réalité, le risque est grand, lorsque tout semble aussi graphique autour de soi, de « tomber dans le cliché » et d'aligner, au bout du compte des centaines d'images que n'importe quel touriste est capable de faire. C'est cet écueil qu'a évité avec soin la photographe Véronique Durruty avec cet étonnant « Japan Book » qui nous révèle un archipel tout à la fois intime et inédit.



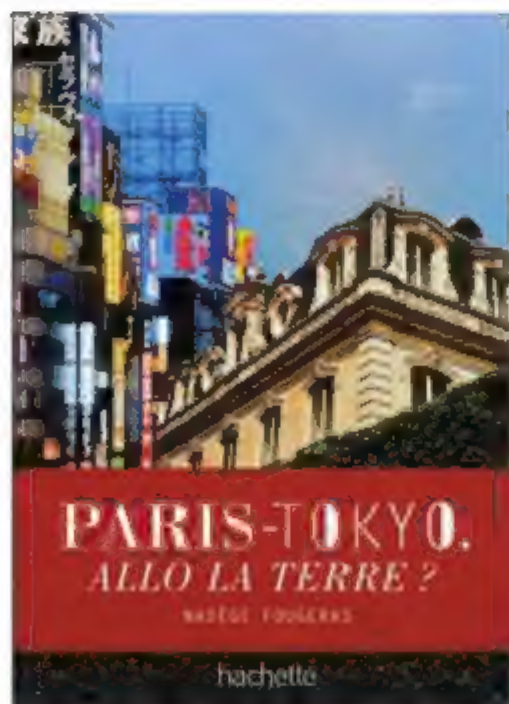
Privilégiant le mouvement sur la netteté des images, diaphragme grand ouvert, elle réussit à attraper à la volée des morceaux de Japon un peu comme les carpes des jardins zen avalent goulument le pain qu'on leur jette. Images construites, certes, mais assez brutes et de ce fait pleines de spontanéité comme ces portraits pris à la dérobée dans les bains publics ou ces véritables tableaux abstraits réalisés dans l'enceinte des temples de Kyoto...

Les textes de Jean-Luc Toula-Breyse (l'un des piliers de Wasabi !), ne cherchent pas à expliquer les images mais apportent un autre regard sur le Japon et les Japonais à travers une succession de chapitres traitant de sujets aussi variés que le saké, le Lolicon (Lolita Complex !), la philosophie de la cuisine nippone ou l'art elliptique du haïku...

Japan Book de Véronique Durruty et Jean-Luc Toula-Breyse. Éditions de la Martinière, 224 p. 38 €.

PARIS-TOKYO. ALLO LA TERRE ?

Le Japon : une autre planète



Vous avez un ami franco-japonais ? Votre belle-sœur styliste fait des aller-retour entre la France et le Japon ? N'hésitez pas à leur offrir ce guide très original qui propose d'utiles conseils comme celui de compter les Japonais qui dorment dans le métro pour passer le temps ou de commettre un acte rebelle en jetant son papier de Kiri dans la mauvaise poubelle (et toc !). Illustrée de centaines d'images prises dans les magasins, les restaurants, les lieux publics, la partie Tokyo du guide évoque vraiment une autre planète (d'où le sous-titre « Allo la terre ? »). Où, ailleurs qu'au Japon, pourrait-on lire à l'entrée d'un musée : « Fermé depuis le 1er novembre car les bonsaïs doivent se reposer » ? Mais la partie Paris, vue par une japonaise (qui a gagné son billet dans une tombola !) n'est pas moins surprenante. On vous laisse découvrir ses étonnements...

Paris-Tokyo. Allo la Terre ? de Nadège Fougeras, éd. Hachette Tourisme. 208 p. 16 €.

TAKAOKAYA

Nori

*cultivateur
et fabricant depuis
1890.*

Thé vert de Shizuoka

*ISO 14001
Restauration & détail*



Tél. - Fax :
01 30 90 80 64

le-maitre.franck
@
wanadoo.fr

Distribué par FOODEX

Merii kurisumasu !

Même si la naissance de Jésus ne concerne que peu de Japonais, Kurisumasu (Christmas) est fêté chaque année avec entrain du nord au sud de l'archipel. L'occasion, pour Wasabi, de vous proposer quelques cadeaux nippo-gourmands...



L'esprit est dans la boîte

Le deuxième distillateur de whisky nippon frappe fort ce Noël. Voici la Nikka Box, six flacons mythiques rassemblés dans une boîte inspirée des *himitsu-bako*, ces boîtes secrètes autrefois utilisées par les samouraïs. S'y nichent le Nikka

From the Barrel, le Pure Malt Black, le Coffey Grain, le Miyagikyo 12 ans, le Yoichi 15 ans et enfin le blended malt Taketsuru 21 ans. 595€, édition limitée à 500 exemplaires, disponible à la Maison du Whisky.



Eduqué à la baguette

Les petits Nippons ne naissent pas experts ès-maniement de baguettes, ils le deviennent. Souvent grâce à des inventions astucieuses comme celle-ci. 3€ (le cadeau le moins cher de notre sélection !), Box in Paris.

Le Goût du Japon

Saviez-vous que le vrai titre du célèbre film Le Goût du saké de Yasujiro Ozu était Le Goût du sanma (Sanma no aji), un délicieux poisson servi grillé au sel ? Ce film est inclus dans un magnifique coffret intitulé « Yasujiro Ozu, 5 films en couleurs » édité par Arte Vidéo et disponible sur Amazon au prix de 46,70 €. A offrir sans modération !



Quel bol !

Kutani est au Japon ce que Limoges est à la France : un haut-lieu de l'art porcelainier, réputé pour la finesse de ses œuvres depuis des siècles. Ces ensembles bols et soucoupes décorés à la feuille d'or en sont la preuve éclatante. 85€, chez Cool Japan.





Good gouttes

Ce sake millésimé a été créé spécialement pour la France. Non filtré, bio, élaboré à partir de riz Yamada Nishiki, il se distingue par sa suavité et sa fraîcheur. Kampaï ! Artisan 40, Junmai Dai-ginjo 16%. 80€, disponible sur www.whisky.fr.



Bento de luxe

Finis les déjeuners-Tupperware ! Cette boîte en résine de synthèse à deux étages est décorée avec des « feuilles de Kana », en référence à la ville de Kanazawa, la seule au Japon à produire encore des feuilles d'or. Un cadeau *kodai* (littéralement « les temps anciens ») par excellence ! 68€, une exclusivité en Europe distribuée par Cool Japan.



In saké veritas

Ça nous change des verres à saké kitsch qui dévoilent par effet de loupe une femme nue lorsqu'ils se remplissent ! Celui-ci a été fabriqué dans un petit atelier tokyoïte et ses stries laiteuses sont dues à l'inclusion d'os d'animaux broyés dans la pâte de verre... 38€ le petit, 45€ le grand, chez Issé Workshop.



Des bons cadeaux pour des bons sushi

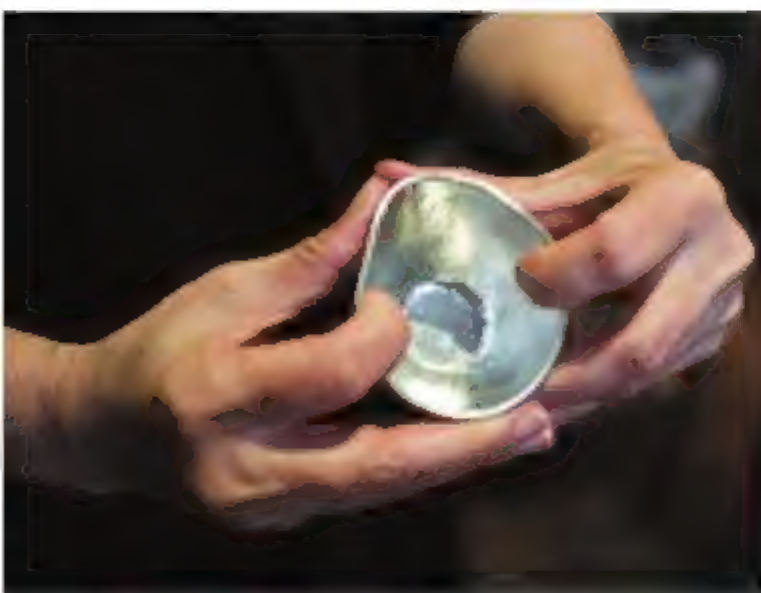
Les bons cadeaux édités par Wasabi permettent de participer à n'importe quel cours de l'école chef-sushi.com qui n'emploie que des chefs japonais. Nouveauté 2014 : les cours auront lieu désormais chaque dimanche au restaurant

Issé Izakaya, 45 rue de Richelieu, Paris 1er. Bon pour un cours 60€, 2 cours 110€, 3 cours 160€. Egalement, plusieurs formules de découverte à deux. En vente sur le site wasabi.fr.



OR-igami

La haute gastronomie a découvert depuis longtemps qu'on pouvait sublimer un plat avec de la feuille d'or. Le faste monte d'un cran, avec ces créations dorées en forme de feuilles de sakura (cerisier japonais), à glisser dans une coupe de champagne ou de saké pétillant. 13€ le sachet, chez Cool Japan.



Malléables à l'envie

Ces coupelles en étain de la région de Toyama se transforment entre les mains à la moindre pression. Une façon très originale de siroter son saké ! 60€ l'une, chez Issé Workshop.

Adresses :

- Box in Paris, 48 Passage Choiseul, 75002 Paris
- Cool Japan, 45 rue Sainte-Anne, 75002 Paris.

- Issé Workshop, 11 rue Saint-Augustin, 75002 Paris.
- La maison du whisky, 20 rue d'Anjou, 75008 Paris

Okuda

une expérience quasi-mystique de la haute gastronomie japonaise



Le chef Miyahara dressant le sawara au miso.

C'est auréolé de 5 étoiles Michelin obtenues pour ses 2 restaurants de Tokyo (Okuda et Koju) que Toru Okuda a débarqué à Paris en septembre dernier avec l'ambition déclarée de réitérer l'exploit. Le concept ? Une cuisine kaiseki (héritée des moines bouddhistes, la plus sophistiquée du Japon) de très haut niveau servie dans un décor directement transposé de l'archipel par un personnel en kimono traditionnel.

On peut déjeuner où dîner dans l'une des petites salles privées (dont une à tatami) du sous-sol mais c'est, à notre avis, bien plus intéressant de s'installer à l'une des 6 places du comptoir afin d'admirer les gestes à la fois gracieux et précis du chef Miyahara. Même si l'ensemble du restaurant répond strictement aux règles de l'architecture nipponne (ce ne sont pas moins de quinze artisans directement venus du Japon qui ont réalisé tout l'intérieur !).

Le repas (mais peut-être serait-il plus juste de parler de cérémonial) commence par un plateau d'amuse-bouche de saison décoré, en cette fin d'automne, de feuilles d'érables et de ginko. Un véritable festival de goûts, de textures et de couleurs : ormeaux à la gelée de vinaigre, foie de lotte sauce sésame, canard à la feuille de moutarde...

Le plat servi ensuite dans un bol en véritable laque d'Uwajima est un bouillon clair à la quenelle de Saint-Jacques et cheveux d'ange de poireau d'une incroyable délicatesse. On ap-



Le bouillon clair à la quenelle de Saint-Jacques et, ci-dessus, l'anguille grillée sur riz.



préciera tout particulièrement les zestes de yuzu frais qui donnent à l'ensemble un étonnant parfum d'agrumes. Cela respecte l'ordre habituel du repas kaiseki qui commence toujours par un bouillon clair.

Viennent ensuite les sashimi de maquereau mariné, de carrelet et seiche de l'Île d'Yeu servis sur une assiette en céramique qui, à vue d'œil coûte au minimum 1000 euros !

Tout comme celle de type Bizen dans laquelle est servi le plat principal : un filet de sawara (poisson japonais) grillé au miso partageant la vedette avec une entrecôte japonaise accompagnée de chips de topinambours et de salsifis sautés. Un délice parfaitement en accord avec la saison. Ici, le menu change d'ailleurs tous les mois en fonction de ce qui est « shun », c'est-à-dire servi au meilleur moment de l'année. Une notion typiquement japonaise ! On appréciera aussi que le chef Okuda utilise des produits français lorsque leur goût peut s'accorder avec sa cuisine.

Les repas japonais se terminant toujours par un plat à base de riz et une soupe miso, on a droit, pour finir, à une délicieuse anguille sur un lit d'omelette émincée aux champignons shiitake. Mais comme on est en France, ce « dernier » plat sera suivi d'un dessert aussi original que goûteux : un sorbet au thé vert (et non une glace comme servi partout ailleurs) accompagné de raisin en gelée d'une incroyable suavité.

Bref, on l'aura compris, Okuda remporte à nos yeux, et de loin, la palme de meilleur restaurant japonais de Paris.

Attention, les prix sont en rapport avec l'excellence des produits, du service (extrêmement chaleureux et attentif), du cadre et... du quartier ! Le déjeuner caracole à 180 euros (sans vin ni saké) tandis que le dîner ne vous coûtera

pas moins de 250 euros pour à peu près le même repas. Ce qui est à peu près deux fois moins cher qu'un repas au Plaza Athénée par exemple tout en étant bien plus dépaysant...

Okuda, 7 rue de la Trémoille - 75008 Paris - 01 40 70 19 19

Les amuse-bouche : un festival de goûts et de textures.

Bizan

nouvelle saison : des sushi au top !

Restons dans le luxe avec un retour sur une adresse que vous croyez peut-être connaître mais qui vaut sans hésitation une nouvelle visite. Pourquoi ? Tout simplement parce que le propriétaire des lieux, Toshiro Kuroda, a ré-



cemment engagé un nouveau chef sushi de grande classe qui fait de Bizan l'une des meilleures sushiya de la capitale. Débauché de l'hôtel Okura d'Amsterdam, Masayoshi Hanada est un jeune chef d'une trentaine d'années possédant une maîtrise de la découpe et du riz tout à fait impressionnante.

Pour une première approche, nous vous recommandons le déjeuner à 45€ composé d'une petite entrée et d'une dizaine de sushi façonnés devant vous (n'allez surtout pas vous asseoir dans la salle du haut d'où vous ne verriez pas le travail du chef) par maître Hanada. Ce jour-là (mais ça change bien sûr en fonction de la marée), nous avons pu déguster un saumon et un thon sans aucun point commun avec ce qu'on trouve sous

cette appellation dans les sushiya habituels (même les très bonnes !) : absolue douceur de la matière, goût légèrement iodé, presque un peu musqué, bref, l'umami à l'état pur ! Le rouget servi dans la foulée était tout simplement divin, juste recouvert, au pinceau, d'une sublime sauce soja que M. Kuroda importe directement du Japon et dont le goût légèrement caramélisé vous trotte longtemps en bouche... Enfin, le sushi d'anguille final, servi tiède comme il se doit, achèvera de faire fondre vos papilles de bonheur. Courez-y avant que la nouvelle se répande et que les premières loges du comptoir soient définitivement prises d'assaut.

Bizan, 56 Rue Sainte-Anne - Paris 75002.
Tél. : 01 42 96 67 76.



Encore, une cuisine **d'amis**

Cette adresse, repérée par les principaux critiques dès son ouverture, n'est plus vraiment secrète ce qui n'est pas une raison pour ne pas en dire ici tout le bien que nous en pensons. Installé presque en face de Kiku, ce resto typiquement bobo (cela n'est pas forcément négatif !) propose presque chaque jour un menu différent et imposé sans qu'il soit possible d'en connaître à l'avance le contenu. Tout juste vous demande-t-on si vous avez des allergies et vous laisse-t-on choisir entre la formule à 5 ou 8 plats (respectivement 48 et 75 euros).



En cuisine, Yoshi Morie, ancien du Petit Verdot, invente chaque jour des plats en forme de haïku (petits poèmes japonais de trois vers) pleins de fraîcheur et, bien que confectionnés avec des ingrédients 100% français, évoquant, par leur précision et leur originalité, le Japon. Sans détailler tous les plats (ce qui serait du reste inutile puisqu'il y a de grandes chances que vous ne les trouviez pas à la carte lorsque vous irez) soulignons juste ici quelques accords assez « bluffants » comme ce foie gras associé à de l'anguille fumée et à une sauce aux agrumes ou encore cette purée de cèpes servie avec un inédit sorbet de salicornes ! Seul ingrédient nettement japonais du repas : une feuille de shiso audacieusement associée à un agneau de lait grillé : une vraie trouvaille... Les légumes, comme les viandes, sont cuits « à la japonaise » laissant à chaque ingrédient toute sa saveur sans qu'on trouve jamais le moindre arrière-goût d'huile ou de beurre.

La déco minimaliste, c'est vrai, est un peu froide mais on l'oublie vite tant l'accueil est sympathique et les plats enchanteurs.

Encore, 43, rue Richer, 75009 Paris.
Tél. : 01 72 60 97 72

Cette... **extra !**



Un autre restaurant franco-japonais assez récent, le Cette, avec en cuisine, Katsunori Nakanishi, chef formé par Sylvain Dannié à L'Ourcine. Une cuisine de bistro tout ce qu'il y a de plus français mais réalisée avec une précision toute japonaise, notamment en ce qui concerne la cuisson des légumes, servis bien croquants directement dans leur poêlon de cuivre. Accueil très agréable et belle carte des vins. Le soir entre 35 et 55 euros.

Restaurant Le Cette,
7, rue Campagne-Première, Paris 75014.
T. 01 43 21 05 47

Les Izakaya

un genre à part





Le sanma gniie
un plat cher au
cinéaste Yûsujirô Ozu.

DOIT-ON DIRE UN OU UNE IZAKAYA ?

FRANÇAIS VIVANT AU JAPON DEPUIS PLUS DE 40 ANS, PIERRE BAUDRY
NOUS EXPLIQUE POURQUOI IL CHOISIT SANS HÉSITER LE FÉMININ

BAUDRY

Une table, un couteau, le soleil, la lune... en français, un mot est obligatoirement masculin ou féminin ce qui n'est pas le cas en japonais où les mots ne sont pas sexués.

Lorsqu'ils importent des mots du japonais, les traducteurs doivent donc choisir un genre. S'il n'est pas trop difficile de déterminer celui qui convient à geisha ou à samouraï, celui d'un mot comme ou izakaya est plus incertain, le *a* final n'étant pas une raison suffisante pour choisir le féminin. J'ai pourtant choisi d'écrire *une* izakaya et cet article sera en partie consacré à expliquer mon choix.

Comme chacun sait, Tokyo est aujourd'hui la ville la plus étoilée au Michelin. Certains disent que c'est normal puisque les inspecteurs du guide travaillent sur plus de 120 000 établissements à Tokyo contre « seulement » 12 000 à Paris.

Et c'est vrai que Tokyo regorge de restaurants. Des restaurants de tous niveaux, de toutes tailles. On y trouve absolument tous les genres de bistrots, troquets, cafés, bars, caboulots, bous-bous, gargotes, clubs, cabarets... Et puis il y a bien sûr les restaurants de spécialités : sushi, tempura, teppanyaki, ryotei, oden et enfin, il y a les « izakaya ».

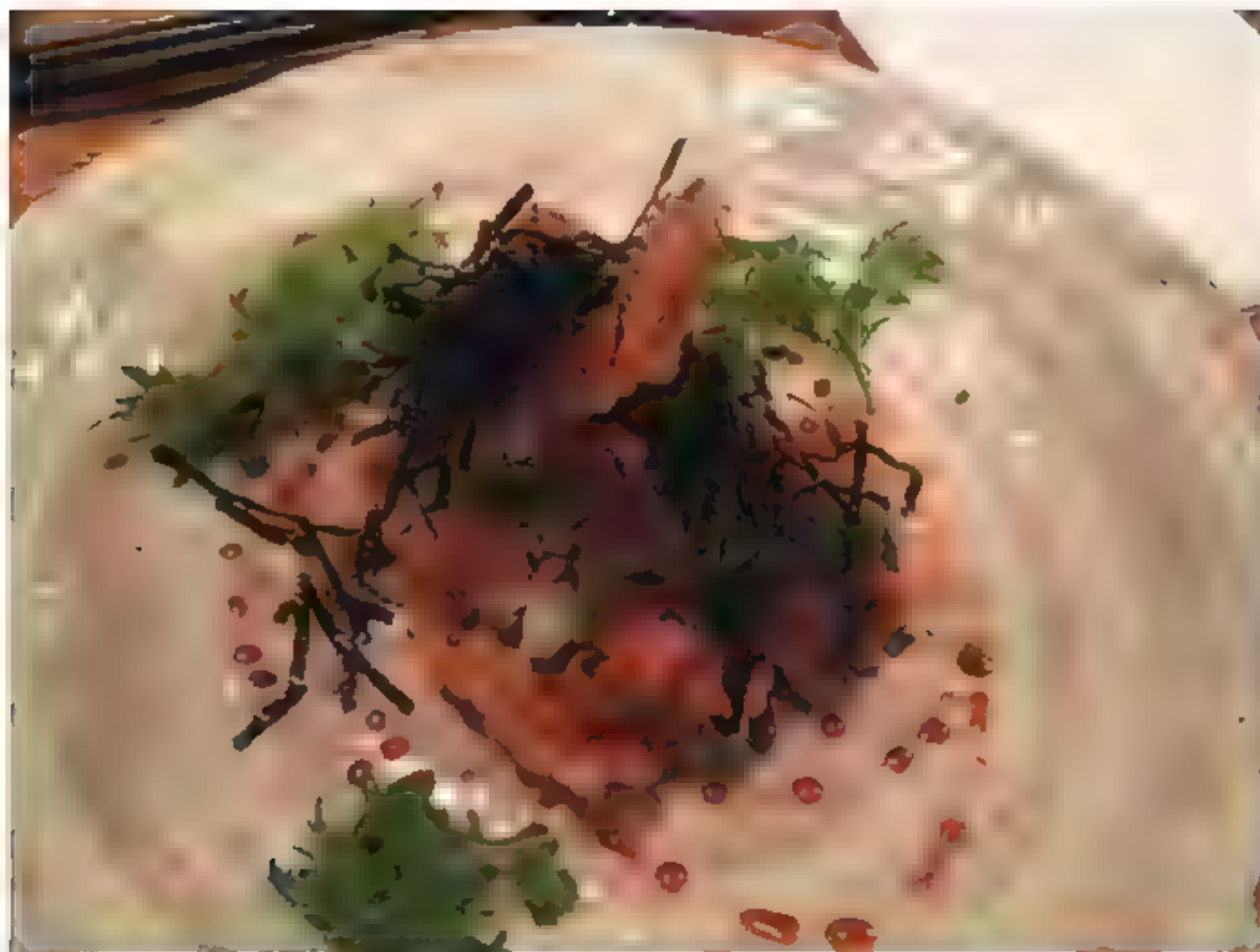
Izakaya, si l'on s'en tient aux caractères qui composent ce mot (居酒屋), c'est simplement un « endroit où l'on boit ».

Historiquement, certains marchands de sake, les « sakaya » ont permis aux clients de boire sur place, debout d'abord, puis sur des planches, ou nœux : sur le tatami. D'où la particule « T » ajoutée au début, qui veut dire rester sur place. Izakaya : un débit de boisson où l'on boit sur place.

Ces izakaya sont peu à peu devenues le lieu de rendez-vous des gens du quartier, surtout pour les célibataires, nombreux à la fin d'Edo et début de Meiji. Ils y trouvaient à boire, un peu à manger et beaucoup de chaleur humaine. Les employés ont aussi pris l'habitude de venir y boire un verre avec les collègues pour terminer la journée en égrenant les difficultés du petit commerce ou en disant du mal de leurs supérieurs avant de reprendre leur train de banlieue.

Il a fallu attendre les années 1970 et même 80 pour y voir venir la gent féminine. Évidemment l'ambiance enfumée et bruyante de ces lieux réputés de mauvaise vie où l'on servait du mauvais sake n'attiraient pas beaucoup les demoiselles. Quant aux femmes mariées, com-

ssé une
authentique izakaya
à Paris



Le crabe en mue
épicé. L'une des
"tapas" servies chez
Isse Izakaya

■ cées à la maison par les tâches ménagères et l'éducation des enfants, elles n'avaient aucune possibilité de se joindre à leur mari ou à des collègues. Mais aujourd'hui, autres temps autres mœurs, les femmes sont quasiment aussi nombreuses que les hommes à fréquenter les izakaya.

Que boit-on dans une izakaya ?

Autrefois, il y avait surtout du sake (nihons-hu), puis la bière est arrivée, puis des ersatz de whisky, gin ou autres alcools occidentaux. A Iseto dans le quartier de Kagurazaka, la patronne agenouillée devant son feu de charbon de bois (sans fumée) pour chauffer le saké dans des mesures d'étain, répondait d'une voix nasillarde et peremptoire à la commande incongrue de bière : « Désolée, ici nous n'avons que du saké » Mais c'était déjà une antiquité. La bière était déjà partout. Des bières nationales bien sûr : Kirin, Sapporo et Asahi en tête. Le whisky a suivi de près avec la mode des *high balls* et autres KakuBin de Nikka, généreusement servis au Tory's et au Old Parr. Plus tard est arrivée la mode du shochu, alcool distillé de divers produits, blé, patate douce, riz, seigle, venus d'abord de Kagoshima et de Okinawa puis

de presque toutes les provinces maintenant. Plus récemment le vin a fait son apparition dans les izakaya, des piquettes pour commencer (les taxes étaient très élevées) puis, peu à peu, des vins de qualité et même des grands crus : on peut aujourd'hui sans problème déguster un Château Lagrange 1988 au verre dans une izakaya de quartier... De même les bières belges, la Pils, la Lambics, l'Abbayes la Chumay, la Cambon, la Leffe ont leurs izakaya attitrées comme d'autres servent la Singha, la Beerlao, la Angkor ou même la Myanmar et la Mandalay.

Il est rare, au Japon, de proposer à un collègue, un client ou un ami d'aller dîner. La formule consacrée est plutôt : *nomini ikemas-ho !* On va boire un coup !

En fait, on détermine le lieu où l'on va en fonction de ce que l'on veut boire. Le reste, c'est-à-dire ce qu'on mange vient en second. Mon conseil : commandez une bière, vous réfléchirez ensuite pour les plats et les boissons qui suivront.

Qu'y mange t'on ?

A peu près de tout : du poulet (yakitori), du porc, du bœuf, du poisson : cru, grillé, séché, bouilli, frit, étuvé, au sel, en sauce, en beignets... mais

aussi toutes sortes de plats japonais, français, italiens, américains, chinois, coréens servis en tapas sur de petites assiettes, dans des coupelles, des bols, sur une planche, une ardoise...

Et c'est vrai que tout est bon pour accompagner bière, saké ou whisky ou vin, ou shochu. Le mieux est de demander à la patronne ou au serveur les spécialités ou de prononcer le mot magique : omakassé shumasu : veuillez décider pour moi.

Où les trouver les bonnes izakaya ?

D'abord autour des gares puis au pied des immeubles de bureaux, et bien souvent, derrière les rues passantes.

À quoi ressemble une izakaya ?

Autrefois, il y avait une lanterne en papier rouge et devant la porte un « noren » (petit rideau) de coton ou de lin, servant de « barrière » aux regards mais qui indiquait surtout que la taverne était ouverte.

Pour les quelque 300.000 architectes japo-

nais (10 fois plus qu'en France) le « marché » des izakaya est une véritable aubaine. On leur demande sans cesse de créer de nouveaux styles ou de trouver de nouveaux matériaux permettant de construire à coût minimum et en quelques jours un nouveau lieu. Depuis les années 1980, de nombreuses chaînes d'izakaya se sont développées, certaines locales, d'autres nationales, les Tengu, Watami, Tsumahachi, Pronto, chacune avec des couleurs et ses enseignes faciles à repérer. Elles ont chacune une spécialité : ici le poisson, là le whisky, plus loin les légumes, les bières régionales, le poulet grillé.

Pas facile, dans ces conditions, de choisir. Si le budget prime, choisissez une chaîne (ce n'est pas forcément moins cher, mais les prix sont clairs), si c'est l'expérience, prenez des risques, fiez-vous à votre nez et foncez.

Du petit troquet avec un comptoir de 6 places avec le patron ou la patronne qui sert et fait la cuisine jusqu'aux salles de 100 couverts où les tables s'alignent les unes contre les autres sans la moindre possibilité d'intimité... tous les styles existent. Presque partout, vous serez accueillis par des « irashai » tonitruants, des « Bienvenue ! » que tout le personnel reprendra en canon.

L'éclairage peut être « flashy » ou, au contraire, tamisé avec deux ou trois simples ampoules d'autrefois.

Le menu sera suivant les cas écrit à la main sur des papiers, des plaquettes de bois accrochées au mur ou consultable sur une tablette électronique.

Installez-vous donc au comptoir. Vous pourrez voir la préparation des plats, et vous aurez peut-être la chance d'entamer avec votre voisin une passionnante conversation sur l'évolution des izakaya.

Avec cet incroyable choix de genres, d'ambiances, de tailles, de cuisines, de prix, de clientèle, il est impossible de ne pas trouver l'izakaya où l'on se sentira bien, attendu, choyé, nourri et c'est la raison pour laquelle moi, mâle, macho, j'ai toujours dit une izakaya ! ■

Issé, authentique Izakaya à Paris

Créé par Toshiro Kuroda (lire p. 14), l'izakaya Issé est sans doute le bar à saké qui se rapproche le plus des « estaminets » décrits par Pierre Baudry dans l'article ci-contre. On y vient d'abord pour l'incroyable cave à saké (plus de 30 sakés différents allant du nigori, saké non filtré, aux plus raffinés des daiginjo pour lesquels on polit le riz à plus de 70%) mais désormais, aussi, pour le talentueux Izumi Terutaka qui vient de prendre les commandes de la cuisine. Il propose, pour accompagner le saké, des dizaines de « tapas à la japonaise » rarement servis dans les restaurants japonais traditionnels comme l'aubergine au miso, le sanma ou l'anguille grillée ou encore les onigiri, boulettes de riz fourrées à la prune salée ou au saumon. Tous ceux qui sont déjà allés au Japon retrouveront ici, intacts, l'atmosphère et le goût des vraies izakaya nipponnes.

Izakaya Issé, 45 rue de Richelieu, Paris 75001.

T. 01 42 96 26 60. www.izakaya-isse.fr.

L'art du saké selon Toshiro Kuroda

PASSIONNÉ PAR LE NIHON SHU, LE VIN JAPONAIS, LE PROPRIÉTAIRE D'ISSÉ WORKSHOP DONNE SA VISION DU SAKÉ DANS UN SUPERBE OUVRAGE CORÉALISÉ AVEC DES CHEFS FRANÇAIS ET JAPONAIS. L'OCCASION DE REVENIR SUR SON PARCOURS HORS NORMES

TOULA-BREYSSE

Epicurien au goût affirmé, Toshiro Kuroda fut tour à tour professeur, journaliste et interprète avant de devenir homme d'affaires, créateur du groupe Issé et importateur de sake. « Aujourd'hui, corrige-t-il avec une modestie quelque peu affectée, je suis épicier avant tout et un petit peu limonadier »

C'est en 2004 que, « sur un coup de tête et un coup de cœur », il achète, sans rien connaître à ce métier, le restaurant Issé, rue Sainte-Anne, connue pour être la cantine du couturier Kenzo. Il rebaptise immédiatement l'endroit Bizan, du nom d'une montagne située sur son île natale : Shukoku. Puis il ouvre *Momonoka*, un restaurant de *tonkatsu* (porc pane) passage Choiseul avant de se lancer dans l'importation de produits alimentaires japonais qu'il vend directement dans son épicerie Workshop Issé.

Parisien depuis plus de quarante ans, Toshiro Kuroda, débarque en France à l'âge de vingt ans attiré par le vent de liberté qui souffle en ce début des années 1970 « C'était les Trente glorieuses, le temps d'un monde pacifique qui connaissait un enrichissement matériel

Une époque où, trois mois après leur parution en France, les écrits des auteurs du nouveau Roman français étaient déjà traduits en japonais. » Le jeune Kuroda se passionne alors pour Alain Robbe-Grillet, Nathalie Sarraute mais aussi pour le psychanalyste Erich Fromm ou le psychiatre existentialiste Henri Ey.

Après un long voyage, en bateau, en transsi-



Toshiro Kuroda
devant ses sakes
d'Issé Workshop.

bérien et en avion, il arrive à Paris sans parler un mot de français. « Jusqu'à ce que je commence à baragouiner, j'étais traité comme un enfant qui ne s'exprimait pas. » Après des années de lecture acharnée et un diplôme universitaire de 3^e cycle en poche, il enseigne le japonais et le français à de futurs traducteurs. Il monte alors KSM, une agence de presse généraliste sur les relations Europe-Japon. A la fin des années 1980, il présente à la NHK une émission hebdomadaire sur l'économie européenne.

Depuis sept ans maintenant, tel un prêcheur impenitent, l'homme promeut sans relâche les secrets du saké organisant avec des grands



chefs des rencontres et des dégustations, notamment au Grand Hôtel, au restaurant Bizan, Chez Colette, à La Grande Epicerie ou plus récemment au BHV Rivoili.

Dans son épicerie fine, *Workshop Issé*, et juste en face dans un nouvel espace baptisé *Bis*, aux côtés de préparations alimentaires haut de gamme (algues, *wasabi* frais, sésame, sauces de soja artisanales, vinaigres, huiles et *miso*...), le saké tient une place de choix. La maison représente une quinzaine de producteurs et propose une soixantaine de références (de 35 à 350 €, la bouteille), une collection de flacons uniques. De nombreux chefs étoiles s'y approvisionnent dont Michel Troisgros, l'un de ses premiers clients pour les algues *kombu* ou Alain Ducasse pour les sakes. « Si j'additionne le nombre de macarons qui se fournissent chez moi, j'arrive à plus de 180 ! », s'étonne-t-il lui-même. Sans compter, les chefs en vue de Tokyo, New York ou Sao Paulo qui passent le voir...

Et pour cause, Toshiro Kuroda a une inclination pour l'excellence. Généreux et accueillant, il n'hésite jamais à ouvrir un saké d'exception lorsqu'il sait qu'un visiteur est susceptible d'apprécier. Autant d'occasions d'enrichissants échanges sous le signe de l'amitié.

Jamais à court d'idées pour promouvoir le saké, Toshiro Kuroda crée, en 2012, une association « les becs fins de saké » avec ses amis Eric Briffard, chef du « Cinq » et Christophe Pelé de Bigarade. Ils sont bientôt rejoints par Olivier Poussier, meilleur som-

Le saké, cette belle japonaise !

« Le vin est comme une parisienne, quelquefois caractériel. Pour devenir son ami, il faut le marier. Le saké est comme une japonaise. Sans penser au mariage, on peut entretenir avec lui une relation de très belle qualité. » Monsieur Kuroda donne le ton dès les premières lignes de ce beau livre. De page en page, le saké, « insaisissable dans le flou du présent », livre ses vertus, ses origines, son élaboration, mettant à l'honneur quelques prestigieuses maisons de l'archipel. Le maître d'œuvre dévoile par ses portraits l'élégance de cette boisson, parfois à la robe larmoyante quand il s'agit de saké non filtré, généralement pâle jusqu'à la transparence qui fait dire qu'un saké est beau. Il se boit, selon les saisons et les étiquettes, frais ou chaud. Toshiro Kuroda recommande un verre à vin pour un saké frais et une coupelle quand il est servi chaud. Le second volet de l'ouvrage fait la part belle à des recettes de chefs concoctées par des toqués épris de saké, à l'exemple d'Eric Briffard, Masayoshi Hanada, Christophe Pelé, Jean-Christophe Rizet ou du maître chocolatier Jean-Paul Hévin.

L'art du saké, de Toshiro Kuroda, photographies de Iris L. aux éditions La Martinière, 222 pages, 49 €.

melier du Monde 2000, et Gérard Depardieu grand amateur de vin japonais. Ce dernier n'hésite d'ailleurs pas, à l'automne 2012, à prêter à Kuroda son hôtel particulier de la rue du Cherche-Midi pour un tasting mémorable. « L'Association a pour objectif de faire découvrir la subtilité et la diversité de ces vins de riz trop souvent encore confondus avec les alcools de riz servis dans les restaurants asiatiques grand public » précise Toshiro Kuroda pour qui, aussi étonnant que cela puisse paraître, « le saké idéal se rapproche de l'esprit de l'eau. »

A consommer, toutefois, avec modération ! ■

A consulter : becsfinsdesake.fr : blog de l'association française des amateurs de saké.

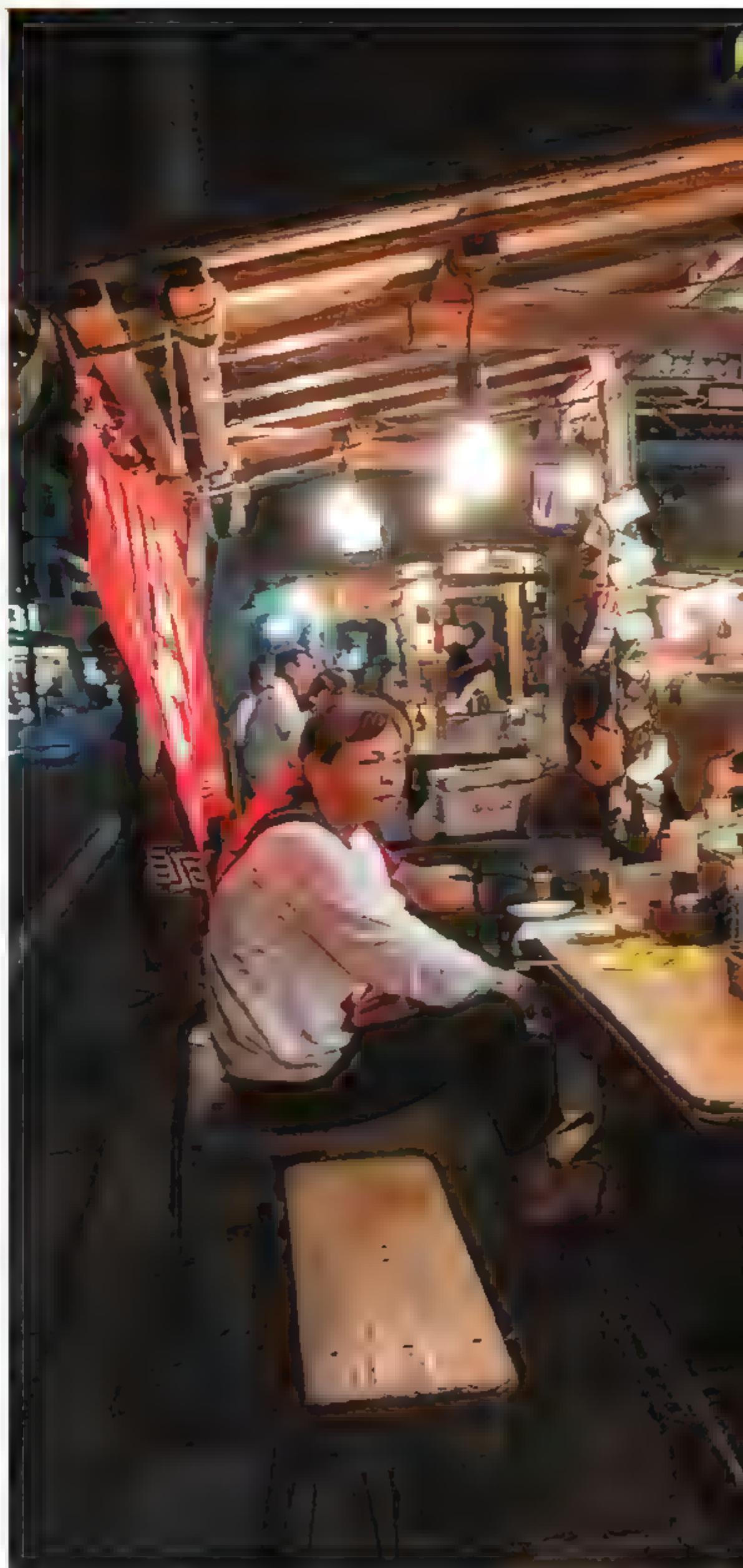
Yatai!

L'âme des rues japonaises

Les Japonais aiment manger dans la rue. Du nord au sud de l'archipel, des milliers de yatai, petites échoppes ambulantes, proposent aux passants ramen, yakitori et autres takoyaki... Wasabi vous propose, dans ce nouveau dossier, de découvrir l'univers de la street food à la japonaise

Textes et photos
Camille Oger

La street food est une institution au Japon. Elle est intimement liée aux échoppes ambulantes que l'on appelle *yatai*, stands ou échoppes en japonais. Les *yatai* servent des plats populaires dans les rues nippones depuis des siècles. Ils seraient apparus durant l'ère Edo, dans les années 1630, à l'époque où fut institutionnalisé le *sankin kōtai*, un système de résidence alternée des seigneurs japonais. Ceux-ci devaient passer une année sur deux à Edo, voyageant à pied depuis leur fief en compagnie de leurs nombreux serviteurs et samourais. Les commerces ambulants se sont alors multipliés le long des routes, permettant de ravitailler cette clientèle nomade et néanmoins fortunée. Au cours de l'ère Meiji (1868-1912), les *yatai* ont acquis une grande popularité ■







en gagnant le cœur des villes. A cette époque, il s'agissait de stands en bois montés sur deux roues, sortes de cuisines-charrettes que leurs propriétaires tiraient à la force des bras. On y préparait des plats uniques extrêmement simples : ramen, tempura et soba faisaient partie des classiques. En s'installant autour des temples et dans les points nevralgiques des cites japonaises, les yatai sont devenus un élément essentiel du quotidien de tous les citoyens. C'est là qu'on trouvait la véritable cuisine du peuple, peu chère, préparée rapidement, et mangée sans chichis.

Peu à peu, les yatai en bois sont devenus plus rares, remplacés aujourd'hui par des structures métalliques légères. Montés et démontés à volonté, ces stands modernes obéissent à des codes assez précis : ils investissent les rues uniquement en période de fête, et se limitent aux parcs et aux marchés le reste du temps. La street food du quotidien, elle, tend à se sédentariser. Les petits stands ambulants laissent peu à peu la place aux échoppes et minuscules restaurants ouverts sur la rue. Si la forme de ces commerces a évolué avec le temps, la cuisine

servie est en grande partie restée la même : soupes de nouilles, grillades et fritures en tous genres ont toujours la part belle

Les yatai au cœur des matsuri

Pour certaines occasions, des dizaines, voire des centaines de yatai apparaissent comme par magie, habillant subitement les rues, les canaux et les abords des temples de leurs tentures aux couleurs vives. C'est le cas lors



des grandes célébrations, comme le nouvel An, mais également pour chacun des nombreux festivals qui ont lieu au cours de l'année, appelés *matsuri*. Sans *street food*, ces événements perdraient leur âme. Le plaisir du goût fait partie intégrante des festivités, et personne ne passe sur cette occasion de se régaler de mets typiques qui symbolisent à eux seuls l'esprit de la fête. De plus, les tarifs étant très abordables, personne n'est exclu. C'est par excellence une cuisine populaire, qui rassemble et qui donne le sourire. Selon la saison et la région, on ne trouvera pas tout à fait les mêmes spécialités. Certains grands classiques sont incontournables quels que soient le lieu et le moment, comme les *ramen*, les *yakitori*, les *yakisoba* ou les *okonomiyaki*, ces espèces de grosses crêpes dont la forme et les ingrédients varient selon la région et le cuisiner. D'autres deli-

ces sont quant à eux liés à l'été : c'est le cas des fruits frais en brochettes ou des *kakigori*, ces glaces râpées aromatisées de sirops multicolores. L'hiver, on consommera plus volontiers de l'*oden*, un plat proche de notre pot-au-feu, ou des *mochi*, des gâteaux de riz gluant qui peuvent prendre différentes formes et être servis grillés, sucrés, en soupe...

Une cuisine de l'instant

Tous ces plats sont préparés sur place, devant les yeux des passants, et servis chauds – ou frais – en brochettes ou dans de petites barquettes. Il n'est toutefois pas question de les manger en s'éloignant et en poursuivant sa balade parmi les stands. Au Japon, l'étiquette exige que l'on mange immobile, proprement, et sans se donner en spectacle. Certains *yatai* ont un petit comptoir intégré ou disposent de tables ; les clients pourront y ■■



**C'EST MA
SUCRÉE À MOI!**

La nouvelle sauce soja sucrée Kikkoman est fabriquée à partir de la sauce soja naturellement fermentée et d'autres ingrédients naturels. Elle l'accompagne parfaitement pour accompagner et napper. La sauce s'utilise également sur les salades ou les plats à base de légumes.

www.kikkoman.fr

KIKKOMAN

Pour en savoir plus, visitez www.kikkoman.fr

■ manger debout ou assis. Le principal est en effet de pouvoir poser sa nourriture, le banc n'est quant à lui pas obligatoire. La *street food* se mange vite, et rester debout n'est donc pas un problème.

Si les *matsuri* sont le moment le plus propice pour découvrir la culture des *yatai*, ils sont loin d'être la seule occasion. La nourriture des rues est également très présente au quotidien sur les marchés, qu'ils soient immenses, comme celui de Ueno à Tokyo, ou plus petits, comme celui de Kokura sur Kyushu, réputé pour la diversité de ses stands.

Des *yatai* aux *izakaya* la même cuisine de rue
Hors marchés et *matsuri*, dans les rues des villes à proprement parler, les commerces ambulants ont pour la plupart disparu. En revanche, les échoppes se multiplient, car elles ne gênent pas la circulation routière et n'encombrent pas les trottoirs. La raréfaction des *yatai* est donc loin de signer la fin de la *street food* japonaise. Les minuscules commerces servant des *takoyaki*, *okonomiyaki* et autres spécialités de nouilles sont de plus en plus nombreux, remplaçant les traditionnels *yatai* en bois et prenant le relais de la cuisine des rues. Ce sont des institutions dans chaque quartier : on les trouve autour des gares et des stations de métro, ainsi que sous les arcades commerçantes ; en bref, elle sont incontournables dans tous les lieux de passage et de sortie.

Si certaines échoppes des zones commerçantes du centre-ville sont volontiers actives en journée, ces petits commerces sont plutôt ouverts le soir. On n'y dine pas à proprement parler ; on y grignote avant de rejoindre ses amis, puis on y mange à nouveau un morceau en groupe, entre deux bars, et on y repasse pour avaler un bol de nouilles avant de rentrer à maison, bien après minuit.

Les *izakaya* (voir p. 10), ces établissements proches des bars à tapas espagnols ou des pubs anglais, sont eux aussi ouverts le soir



Le stand de *yatai* est un lieu de passage incontournable dans les rues japonaises. Ici, on y trouve des spécialités de nouilles, des *takoyaki* et des *okonomiyaki*.



Les takoyaki boulettes
tourées
sont une
l'Osaka

uniquement. Dans les quartiers d'affaires, ils occupent parfois des rues entières. Des milliers de *salarymen* en costume s'y détendent après une longue journée de travail, mangeant des *yakitori* et buvant de la bière ou du *shochu*. Dans les quartiers plus jeunes ou plus populaires, la clientèle est différente, mais le rituel reste le même : entre collègues ou entre amis, on s'y retrouve en fin d'après-midi ou en soirée pour discuter, s'amuser, boire et manger, en salle ou en terrasse. L'*izakaya* est chaleureux et souvent grand ouvert ; on peut y rester 10 minutes ou bien 2 heures, y dévorer des *okonomiyaki* ou y grignoter deux brochettes, ce qui compte, c'est le lien social créé par ces lieux de détente et de plaisir.

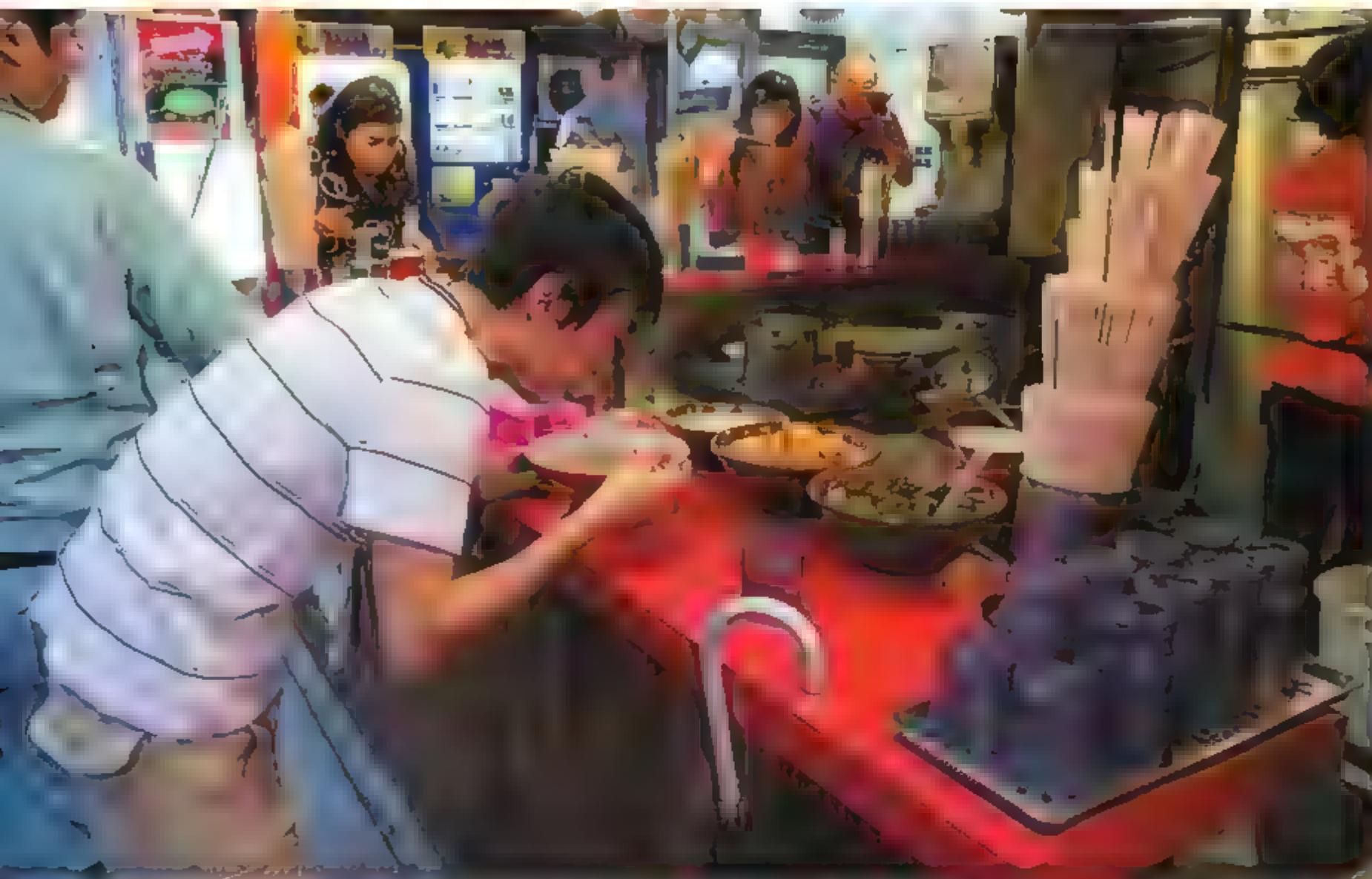
Fukuoka, le paradis des yatai

Si la nourriture des rues est encore bien vivante, grâce aux nombreux *izakaya* et aux échoppes qui s'illuminent chaque soir, la

tradition du *yatai* à l'ancienne tend peu à peu à disparaître. Osaka, ville réputée pour sa *street food* et autrefois remplie de véritables *yatai* en bois, n'en compte aujourd'hui plus qu'une poignée. On tombera sur eux au hasard des ruelles, souvent près des temples. L'un des derniers de la municipalité, et le plus ancien d'entre eux encore en activité, est une véritable antiquité montée sur roues. Baptisé "Hyaku kiro" ou "Cent kilos" en français, il est inlassablement tiré par son propriétaire très âgé, qui sert de délicieuses *ramen* chaque soir depuis 70 ans. Il devra bientôt cesser son activité, les forces commençant à lui manquer. Personne ne reprendra son affaire, qui relève plus des vestiges du temps que de l'activité d'avenir. De plus, les agents de la circulation ne voient pas d'un très bon œil ce commerce mobile et l'obligent sans cesse à se déplacer. Les ventes en souffrent, et le vieil homme s'épuise. Le dernier bastion des stands à l'ancienne, c'est Fukuoka, "la ville des yatai", dont la mairie a décidé de préserver les commerces ambulants. Ils sont même devenus une véritable attraction touristique. Leur présence reste cantonnée à certains quartiers qui s'augmentent la nuit venue. Sous les lampions, les clients s'attablent à même le *yatai*, assis sur des bancs, pendant que les cuisiniers préparent des *ramen*, *oden*, *yakitori* et autres *tempura* sur le stand ou sur le trottoir. C'est sans doute le meilleur endroit du pays pour apprécier le charme ancien des *yatai* et vivre pleinement l'expérience de la *street food* japonaise dans ce qu'elle a de plus typique. Si l'on n'a pas l'occasion de voyager jusqu'à Fukuoka, on ne sera pas privé de cuisine de rue pour autant. Toutes les villes japonaises, petites ou grandes, sont propices à la dégustation de plats populaires en plein air. Pas besoin d'être un expert pour repérer les nombreuses échoppes qui égayent chaque quartier : laissez-vous guider par les couleurs et les odeurs, et surtout, goûtez à tout !

■ Ramen :

A CHACUN SON BOUILLON



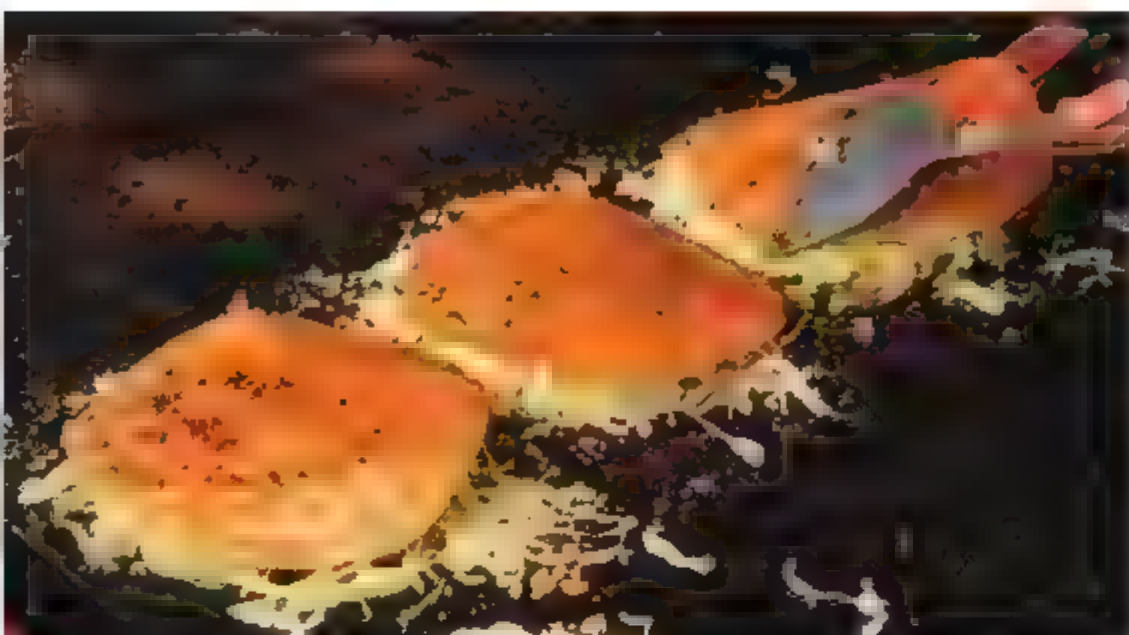
Les incontournables *ramen* sont l'un des plats favoris des Japonais. Ces nouilles de blé originaires de Chine ont rapidement intégré le patrimoine culinaire nippon et sont dégustées en soupe, toutes sortes de soupes. Chaque préfecture a élaboré ses propres recettes selon les ressources locales. On trouve quatre grands types de bouillon : au sel et au poulet (*shio*), au porc (*tonkotsu*), à la sauce soja (*shoyu*) ou au miso. Ils sont immédiatement reconnaissables : si la version au sel est claire, le tonkotsu a quant à lui une apparence pâle et laiteuse caractéristique ; le *shoyu*, brun, et le miso, trouble, sont eux aussi très faciles à identifier. Les nouilles sont servies dans de grands bols et couvertes de bouillon. On y ajoutera des ingrédients typiques de chaque région. Les *ramen* de Sapporo sont par exemple connues dans tout le Japon pour leur soupe

au miso et leur garniture à base de maïs, beurre, porc et pousses de soja, tandis que celles de Yokohama sont appréciées pour leur bouillon au porc et au *shoyu*, et leur assortiment de porc rôti, feuilles d'épinard, nori, oeuf et ciboule.

Les délicieuses *ramen*, qui tiennent chaud, réconfortent et calment même les appétits les plus voraces, peuvent être dégustées n'importe où et n'importe quand au Japon, des grands établissements spécialisés aux restaurants ouverts 24h/24h, en passant par les stands de rue et les versions instantanées du supermarché. Elles ont également de plus en plus de succès à l'étranger. Après une véritable déferlante dans toute l'Asie et aux États-Unis, il est aujourd'hui possible d'en trouver dans les établissements japonais de la plupart des grandes villes françaises. Alors, à vos baguettes et à vos cuillers : les *ramen* n'attendent pas !

Okonomiyaki :

UNE CRÊPE POUR TOUS LES GOUTS



Au Japon, qui dit *street food* dit *okonomiyaki*. Ces grandes crêpes sont garnies de tout ce que l'on veut – "*okonomi*" signifie "ce que vous voulez", et "*yaki*" signifie "grillé" – et cuites sur le *teppan*. Elles peuvent être préparées dans le style d'Osaka, où les ingrédients sont mélangés à la pâte, ou dans le style d'Hiroshima : la pâte sera cuite seule, puis recouverte de chou, de calmar, de viande, de nouilles sautées, d'œuf ... Toutes les combinaisons sont possibles.

Dans tous les cas, l'*okonomiyaki* ne va pas sans sauce brune sucrée, ainsi qu'un peu de mayonnaise, de *katsubushi*, d'algues *aonori* et de gingembre. Un plat gargantuesque et convivial que les Japonais adorent partager.



Takoyaki :

QUAND LE POULPE SE MET EN BOULE !

Véritable emblème de la ville d'Osaka, les *takoyaki* sont de petites boules de pâte fourrées de poulpe, "*tako*" en japonais, cuites sur de grandes plaques chauffantes spécialement moulées. Comme l'*okonomiyaki*, elles sont le plus souvent couvertes de sauce brune, de mayonnaise, d'*aonori* et de *katsubushi*, et se mangent d'une seule bouchée. Attention toutefois à ne pas se brûler, la pâte reste fondante à cœur et elle est bouillante.



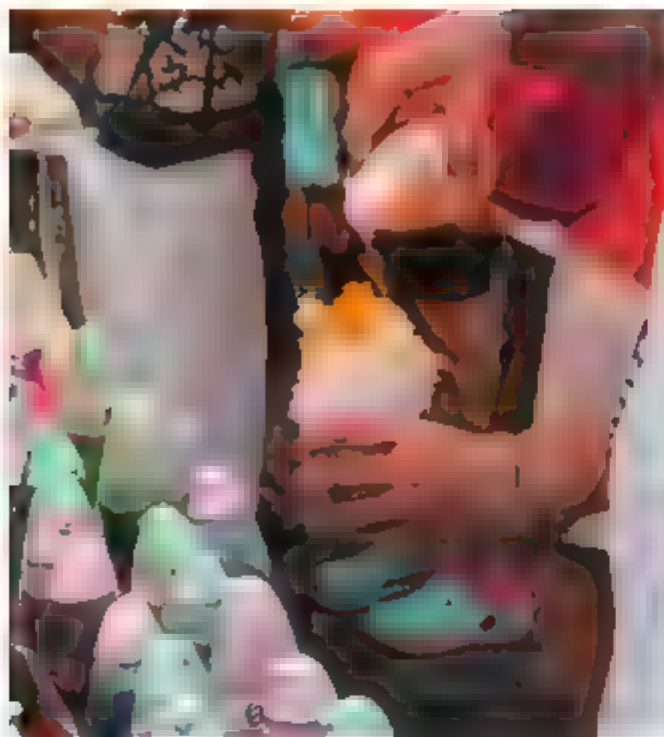
Oden :

LE POT-EU-FEU À LA JAPONAISE

Rien ne saurait apporter plus de réconfort au cœur de l'hiver que l'*oden*, sorte de pot-au-feu japonais. Très simple et très sain, il se compose d'un bouillon clair salé et légèrement sucré dans lequel mijotent toutes sortes de légumes, champignons, racines, ainsi que du *kamaboko*, un gâteau de poisson. Bien que généralement associé à la saison froide, l'*oden* se trouve toute l'année, sur des stands en plein air, ainsi que dans tous les supermarchés ouverts 24/24h, sans doute parce qu'il est l'un des plats les plus agréables à manger au cœur de la nuit.

Kakigori :

DES MONTAGNES GLACÉES



Dès que les beaux jours reviennent, les *kakigori* viennent colorer les rues japonaises. Servis dans des coupelles, ces desserts rafraîchissants se composent de glace râpée que l'on arrose de sirops multicolores et aromatisés. Pêche, melon, soda, fraise ou citron sont les parfums préférés des enfants, incontournables dans tout matsuri d'été.

Kolokke :

LA CROQUETTE À LA JAPONAISE

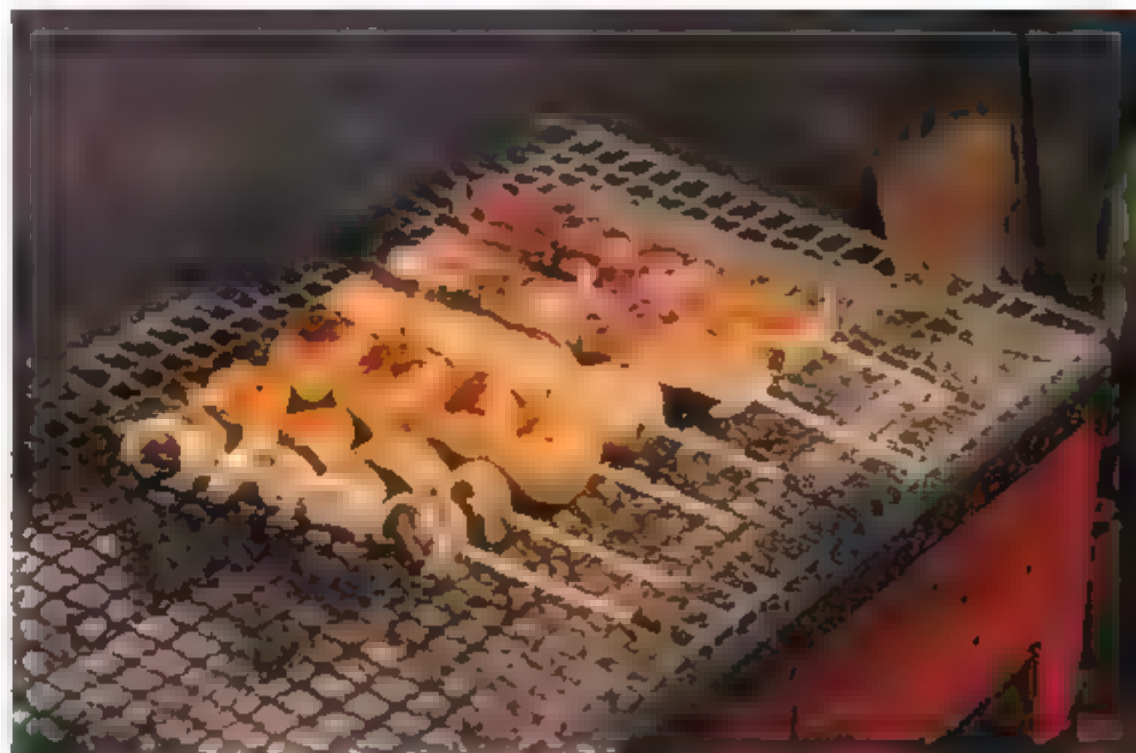
Kolokke, c'est la prononciation japonaise du mot "croquette". Des croquettes de pommes de terre, panées puis frites, parfois enrichies de viande de bœuf, de maïs ou de potiron, adaptées d'une recette portugaise introduite au début du XX^{ème} siècle. On les trouve prêtes à déguster sur tous les marchés japonais.



Yakitori :

DES BROCHETTES À TOUT

Les fameuses brochettes grillées au barbecue sont probablement l'un des plats populaires japonais les plus connus à l'étranger. Tout peut finir en *yakitori* : des champignons aux fruits de mer en passant par le poulet et même les oreilles de porc, l'art des brochettes japonaises n'a pas de limites. Servies avec un peu de sel ou nappées d'une généreuse sauce sucrée-salée, elles sont indissociables de tout repas en plein air. Les Japonais aiment également les manger dans de petits restaurants et sur des stands à la sortie du bureau, dans une ambiance souvent très arrosée.





Dango, taiyaki

ET AUTRES DOUCEURS

La *street food* japonaise comporte un grand nombre de sucrées. Parmi les plus typiques, on a les *dango*, des petites boules de *mochi* grillées en brochettes et recouvertes de sirop de sucre brun, ou les *taiyaki*, des sortes de gaufres en forme de poissons et fourrées de pâte de haricots rouges sucrée. Les *dorayaki* sont quant à eux composés de deux petits pancakes enveloppant la même garniture de haricots rouges.

Yakisoba :

LE MUST DU YATAI

Nouilles sautées aux légumes – et souvent à la viande ou aux fruits de mer – les yakisoba sont un plat à part entière. Comme les *okonomiyaki* et les *takoyaki*, on les sert généralement couvertes d'*aonori*, de sauce brune et de gingembre. Peu chères, faciles à préparer, on les trouve absolument partout, toute l'année. ■



Remerciements à l'office du Tourisme
du Japon : 01 42 96 20 29.
www.tourisme-japon.fr



Yamasa, la sauce soja
qui respecte le goût du sushi

YAMASA CORPORATION
Un choix nature



Vivre le Japon

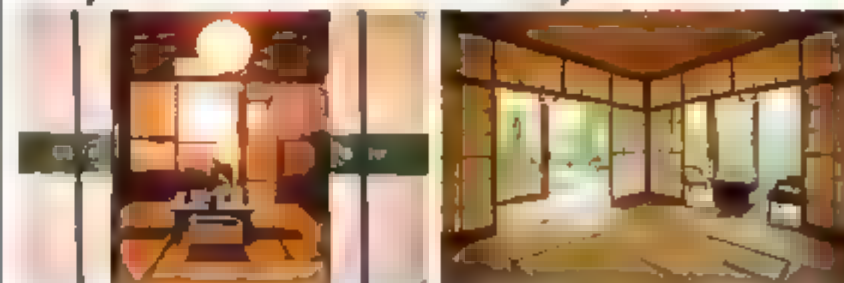
Bien plus qu'un voyage

Le Japon à la japonaise I

Découvrez nos 25 maisons à louer

à Kyoto

à Tokyo



Et aussi :

- le train illimité grâce au Japan Rail Pass
- des circuits à la carte
- des voitures à louer **nouveau**

I Vivre le Japon à Paris

30, rue Sainte-Anne, Paris 1er
Ouvert du lundi au samedi
Tel : +33(0)1 42 61 60 83

Visitez notre site :

www.vivrelejapon.com

Utsuwa

Sensualité des céramiques japonaises

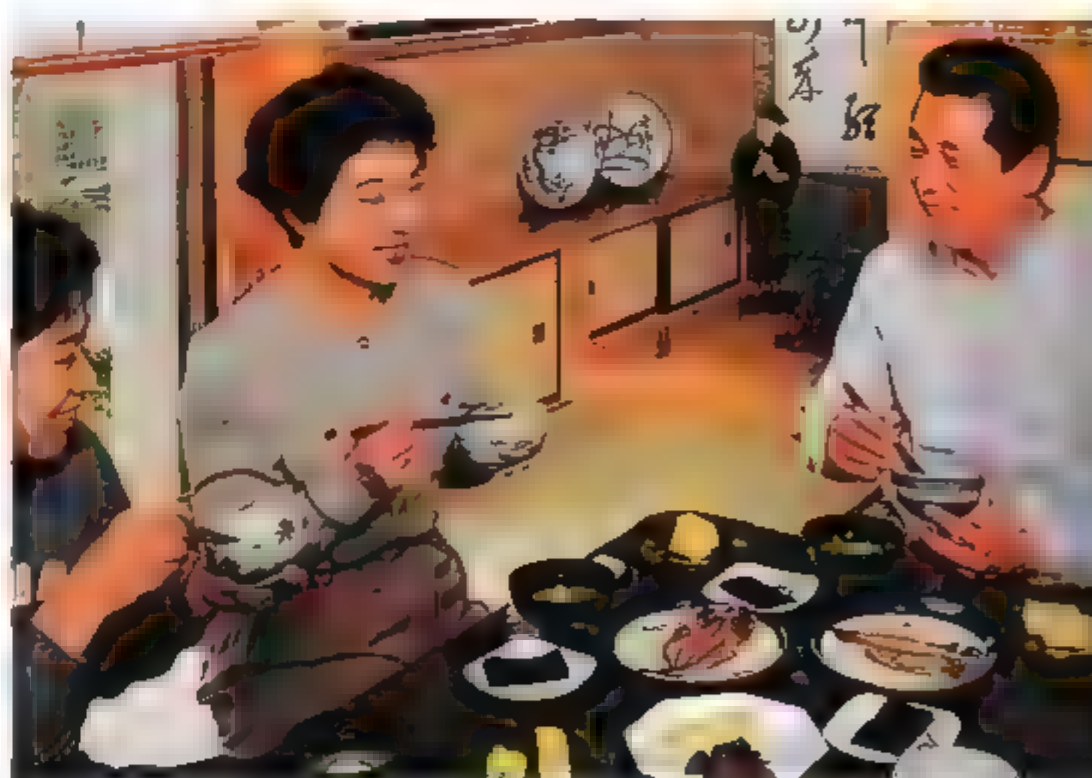
AVANT MÊME DE COMMENCER LE REPAS, LES JAPONAIS AIMENT TOUCHER LES PLATS DANS LESQUELS IL EST SERVI CRÉANT AINSI UN RAPPORT À LA NOURRITURE PLUS « PHYSIQUE », PLUS SENSUEL QU'EN OCCIDENT OÙ LA VAISSELLE N'EST, BIEN SOUVENT, QU'UNE QUESTION D'APPARAT. PETITE PLONGÉE DANS L'ART DE LA CÉRAMIQUE NIPPONE

VERTICALE

La différence fondamentale entre la vaisselle occidentale et la vaisselle japonaise se situe moins au niveau du style ou de la fonction qu'à celui du toucher. C'est qu'au Japon, on prend toujours la vaisselle entre ses mains pendant le repas, chose qu'on ne fait jamais en France. Ce point est déterminant pour comprendre l'esthétique de l'*utsuwa*, mot qui désigne tout les plats pouvant contenir de la nourriture. Nous autres, Japonais, avons avec la vaisselle un rapport plus intime, plus personnel ; nos mains sont habituées à reconnaître les courbes et le toucher des bols, des récipients. Notre rapport avec ces objets de la vie quotidienne est plus physique : nous ne nous contentons pas de les regarder, nous cherchons à connaître leur « corps ».

Origine de la céramique et des laques

On trouve au Japon des ustensiles en laque de 9 000 ans d'âge, les plus anciens d'Asie. Quant aux poteries japonaises, elles remontent à 14 000 ans avant J.C., et comptent parmi les plus anciennes du monde. Les régions où la céramique s'est développée excellent souvent, également, dans la forge, toutes deux nécessitant la maîtrise du feu. La région de Bizen, connue pour ■■



Les Japonais ont l'habitude de prendre la vaisselle dans les mains



A chaque plat sa céramique



■ ses plus rouges, garants d'un bon charbon, et pour sa terre de qualité, est exemplaire à cet égard. La céramique de Bizen se caractérise précisément par sa couleur rouge, riche en fer, qu'il faut cuire parfois deux semaines durant, en modulant la température du four. Le terme japonais de *yakimono*, qui désigne toutes sortes de poteries, céramiques et porcelaines, est significatif ; il s'applique à toutes « choses cuites au feu ». Ainsi, les plats de grillades répondent eux aussi à cette appellation globale de *yakimono*, « ingrédient saisi au feu ». Contenant ou contenu, la cuisine serait inenvisageable sans le travail de la flamme.

La vogue de la cérémonie du thé

L'âge d'or de la céramique japonaise se situe entre la fin du XVI^e et le début du XVII^e siècle qui est également l'époque où s'est développé de l'art du thé. Si ce dernier a suscité un tel engouement c'est peut-être avant tout parce qu'il a largement contribué à l'évolution de l'esthétique dans de nombreux domaines artistiques, la céramique au premier chef. Quand on y pense, il est assez surprenant d'imaginer ces grands seigneurs de guerre, dont la vie se passait entre champs de bataille et conspirations en tous genres, se passionner à en perdre la tête pour de simples tasses de thé ! Des nécessaires à thé pouvaient être offerts aux vassaux en récompense de leurs prouesses, ou échanges entre seigneurs à des fins diplomatiques.

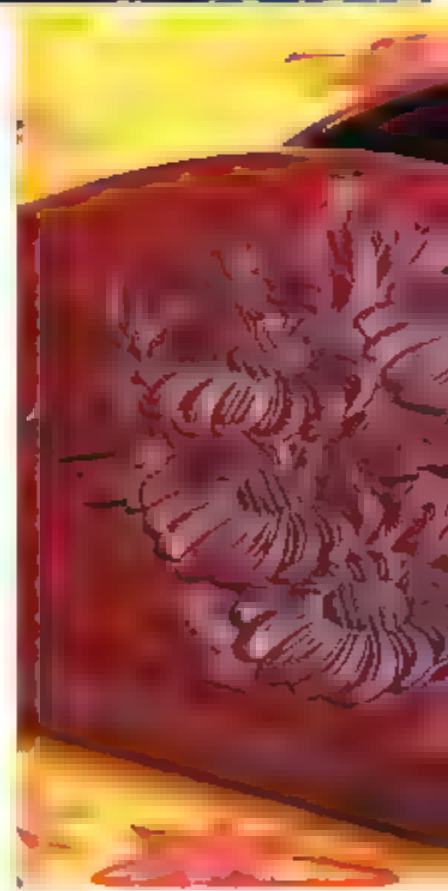
Le style Onbe, reconnaissable par sa couleur émeraude et sa sobriété, fut ainsi créé sur les instructions d'Onbe Furuta, seigneur de guerre et praticien expérimenté de la « voie de thé ». Le style Raku, dont les tons noirs ou bordeaux évoquent la sérénité, vit le jour sous la direction de Sen no Rikyū, qui porta à sa perfection l'esprit de la cérémonie de thé et inspira dans cette voie maints autres seigneurs. C'est également à cette époque que l'art de la céramique se voit profondément renouvelé. À la suite d'expéditions militaires en Corée, nombre d'artisans coreens furent deportés au Japon ou



ils introduisirent de nouvelles techniques. C'est ainsi que se développèrent les styles Inan, Hagi, Satsuma, du nom des fiefs où les seigneurs établirent ces artisans « déplacés ». Jusqu'alors, les céramiques japonaises émanaient le plus souvent de la céramique chinoise. Ce tournant du XVII^e siècle a favorisé l'élaboration d'un style proprement japonais, nourri des techniques rapportées de Corée. Comme on le voit plus tard avec l'exportation vers l'Europe, l'histoire de la céramique reflète une dynamique de rencontres entre des mondes différents.

Utsuwa qu'on touche, utsuwa qu'on ne touche pas

Dans un repas traditionnel japonais, la vaisselle se compose de céramiques, de porcelaines, de laques, parfois aussi de verre et de bois. Les combinaisons sont libres, à l'exception des bols de soupe et de riz, qui doivent être en laque. Contrairement à la Chine ou à la Corée où la cuillère a tôt fait son apparition au rang des couverts, la cuisine japonaise qui en était dépourvue nécessitait que l'on approche le bol de la bouche. En conséquence, il était impératif de confectionner ces bols dans des matières légères, peu conductrices de chaleur, douces au toucher et aux lèvres, afin d'y boire directement. Aujourd'hui, les bols de riz peuvent être en céramique, mais les bols de soupe sont toujours en laque ou en bois.



Une assiette
de style Kutan.

Une boîte de style
Kamakura bon.



Cette coutume, sans doute relayée par l'esthétique de la « voie du thé » qui veut que l'on saisisse sa tasse de thé entre ses mains, a introduit une perception supplémentaire dans les repas japonais, en plus du goût, de l'odorat et de la vision : le toucher. Par l'intermédiaire de cette vaisselle, on sent une chaleur délicate se transmettre à la main, sensualité surajoutée à l'acte de manger. Bien sûr, cela ne veut pas dire que nous prenons tous les plats entre nos mains. Voici quelques exemples de vaisselles que l'on peut, ou non, prendre avec les mains :

Utsuwa qu'il faut prendre avec les mains : le bol de riz, le bol de soupe.

Utsuwa qu'on peut prendre avec les mains : les petits bols contenant les entrées, les petites assiettes, la coupelle qui contient la sauce de soja, le bol de *don* (plat constitué de riz sur lequel on dépose de la viande ou du poisson).

Utsuwa qu'il ne faut pas prendre avec les mains : en principe, les assiettes plus grandes que la taille de la main, les assiettes plates, les grandes assiettes de sashimi ou de tempura, les plats communs, les grands bols...

Les différents styles

Il n'est pour ainsi dire pas de région qui ne possède sa céramique et sa laque propres, le style variant au gré des conditions climatiques, des essences de bois disponibles et du

goût local. On pourrait dire que cela relève du « terroir » : à chaque région son saké, sa céramique, sa laque et la cuisine qui va avec.

A cela s'ajoute l'économie féodale : les seigneurs ont largement promu dans leurs régions les spécialités commerciales. La céramique était une industrie importante à l'époque d'Edo (XVII-XIX^e siècle), et les ateliers réputés gardaient jalousement leurs secrets de fabrication. Ainsi l'atelier de Nabeshima (à Saga) ; haut perché dans la montagne, était strictement interdit à tout étranger.

La variété de styles que comptent les *utsuwa* japonais est immense. L'aperçu qui suit n'en donne malheureusement qu'un tout petit échantillon. Un peu comme si l'on résumait en trois cépages toute la diversité du vin français !

Les céramiques

■ BIZEN (RÉGION D'OKAYAMA)

Facilement reconnaissable par le brun foncé de sa terre, sans email. Les flammes et les cendres, au cours de la cuisson, produisent ces motifs dus au hasard, qui sont hautement appréciés. Ce style a connu une renaissance artistique au XX^e siècle.

■ KUTANI (RÉGION D'ISHIKAWA)

Souvent décorés de cinq couleurs (rouge, jaune, vert, indigo et violet) et de motifs figuratifs, d'une élégance joyeuse.

■ KARATSU

Preservant jusqu'à aujourd'hui certaines techniques traditionnelles venues de Corée, cette école est représentative du style « *wabi* », qui désigne une beauté naturelle, teintée de mélancolie.

■ HAGI (RÉGION DE YAMAGUCHI)

La nature de la terre provoque, en cours de cuisson, de petites craquelures comme un effet voulu. À l'usage, les sauces ou le thé qui s'y trouvent contenus s'infiltraient peu à peu, transformant la couleur du plat et produisant ce que l'on appelle un « paysage ». Ce sont les fameuses « sept métamorphoses du Hagi ».



► Où apprécier ?

À Paris, l'on peut voir la collection de laques et de céramiques du Musée Cernuschi, ou les pièces exposées au Musée Guimet. Si vous avez l'occasion de vous rendre au Japon, ne manquez pas le Musée des céramiques orientales d'Osaka, pour sa collection exceptionnelle. À noter également : le Musée départemental des céramiques d'Aichi et le Musée Idemitsu de Tokyo. Pour les laques, le Musée de la laque de Wajima, dans le département d'Ishikawa, présente des expositions pédagogiques sur les différentes techniques de fabrication. Le département de Fukushima est connu pour ses « laques d'Aizu », et chaque année, le musée départemental de Fukushima organise un festival d'art de la laque.

■ Les laques

■ WAJIMA

L'un des berceaux de la laque, travaillée dans la région depuis plus de 6000 ans. La laque de Wajima est réputée pour sa qualité et sa résistance, due à une préparation particulière.

■ Kyô (Kyôto)

Avec son bois fin, ses finitions délicates et ses décors sophistiqués, le style Kyôshikki s'apprécie à la hauteur d'une œuvre d'art.

■ Ryûkyû (Okinawa)

Dans ces laques du sud, l'influence de la Chine se fait sentir, avec ses motifs dorés et ses incrustations de coquillages.

■ Tsugaru (Aomori)

Ce style est connu pour sa technique particulière, qui consiste à superposer plusieurs couches de laque avant de lisser la surface pour faire apparaître différents motifs scintillants voire kaléidoscopiques.

■ Kamakura-bori (Kanagawa)

Style reconnaissable par ses motifs en relief, gravés dans le bois avant d'être enduits de laque.

Le Japon qui s'exporte

Ces *utsuwa* ne sont pas restés cantonnés à l'intérieur du pays. Même à l'époque d'Edo, alors que le Japon était officiellement fermé à l'étranger, ces vaisseaux partaient pour la

Chine ou l'Europe. La première porcelaine japonaise, née dans les années 1610, a été exportée pour la première fois il y a plus de 350 ans, en 1659. Un bateau de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales pouvait charger 5 748 pièces de porcelaine. La mode dura environ cent ans, durant lesquels les artisans japonais répondirent au goût des Européens en créant des pièces colorées et richement ornées.

La laque s'exporta vers l'Europe par le même biais. Il n'est pas indifférent que le mot « Japan » ait servi en anglais à désigner la laque (sa première apparition en ce sens remonte au XVII^e siècle).

Les exportations reprennent à l'époque Meiji, à la fin du XIX^e siècle, avec la vogue des « japonaiseries ». Elles alimentèrent encore une industrie conséquente après la Deuxième Guerre mondiale. L'amateur averti peut encore espérer dénicher ces merveilles de nos jours, chez certains antiquaires et brocanteurs français.

Aujourd'hui : les utsuwa et nous

Le Japon a toujours accordé une grande importance à ses *utsuwa*. Au rang des « trésors nationaux vivants » figurent nombre de céramistes, du fait que les Japonais reconnaissent des catégories d'art distinctes de celles de l'art occidental. Ces céramistes hautement qualifiés ne cherchent pas à produire à tout prix des « pièces d'art » inadaptées à la vie quotidienne. Leur travail consiste au contraire à créer des objets voués à l'usage courant, même si les prix ne le reflètent pas toujours. Dans le premier quart du XX^e siècle, le mouvement « Mingei (l'art de peuple) » a également contribué à la revalorisation des objets d'usage. On a ainsi rendu leurs lettres de noblesse aux céramiques et aux laques, et redécouvert la beauté de l'artisanat dans une multitude de domaines, depuis la menuiserie jusqu'au tissage et à la teinturerie. Cependant, il faut dire aussi que laques et céramiques constituaient de longue date des produits industriels, bien avant que le Japon ne développe une industrie dure. Les grandes sociétés de porcelaine et de céramique com-

Les fines craquelures sont typiques du style Hagi.



Où acheter ?

■ Au Japon

De nombreuses régions sont connues pour leurs laques et leurs céramiques ; vous y trouverez sans peine des boutiques spécialisées. A Matsumoto, dans le département de Nagano (2h de train depuis Tokyo), une grande foire des arts et métiers se tient au mois de mai où l'on peut découvrir les créations modernes de jeunes artistes.

On peut aussi chiner à Tôkyô ou à Kyôto, où les brocantes ne manquent pas. Presque tous les week ends, on en trouve quelque part dans ces villes. Parmi les plus connues l'Ôedo Antique Market <http://antique-market.jp/fr/index.shtml> à Tôkyô, et celle du Temple Kitano Tenmangû à Kyôto (tous les 25 du mois).

■ En France

www.nipponboutique.fr propose des *utsuwa* d'usage courant tout comme la boutique Yakimono : <http://www.sucreglace.fr>



Bouillon clair servi
dans un bol en
laque d'Uwajima

me Narumi, Nontake ou Kôransha datent de la fin du XIX^e et du début du XX^e siècle.

Aujourd'hui, bien que la laque soit beaucoup moins répandue qu'auparavant et que la vaisselle en plastique soit aussi courante qu'en Europe, l'univers des *utsuwa* n'a pas disparu pour autant. Il se trouve toujours de jeunes céramistes et artisans de la laque pour créer de nouvelles pièces, et un nombre important de galeries et d'ouvrages pour présenter cette jeune création : l'esprit de l'*utsuwa* est toujours vivant.

Cet esprit de l'*utsuwa*, quel est-il ? Il consiste à éveiller notre imagination culinaire. Si la vaisselle occidentale a souvent l'apparence d'une « white box », neutre et désincarnée, les *utsuwa* japonais, sans être moins polyvalents, affichent plus de caractère et de personnalité. En choisissant un *utsuwa*, on imagine forcément les plats qu'il va contenir.

Il n'est pas rare que les céramistes soient eux-mêmes un peu cuisiniers ; aussi artistiquement conçus soient-ils, les *utsuwa* n'oublient jamais ce qu'ils sont destinés à accueillir. Ce sont les bols et les plats de grande qualité qui nous donnent le plus d'imagination, et l'envie de filer en cuisine pour trouver le mariage parfait.

Comment les utiliser ?

Si la vaisselle associée à la cuisine traditionnelle, comme le style « kaiseki », a développé une codification sophistiquée qui tient compte de la saison et l'occasion, on apprécie davantage de liberté dans le choix et l'usage des *utsuwa* ; c'est même le grand avantage que présente cette vaisselle. Mis à part les bols de riz et de soupe, trop marqués pour servir d'autres usages, libre à vous d'utiliser à votre guise assiettes et bols de toutes tailles : laissez-vous inspirer !

Nul diktat du service complet : vous pouvez acheter un gobelet seul ou une unique tasse à thé. Au Japon, tasses à thé et bols de riz peuvent être « personnels », et dépareillés. Certains collectionnent les petites assiettes, d'autres les gobelets à saké ou encore les tasses pour les nouilles soba. Si vous recevez des amis, vous pouvez par exemple proposer à chaque invité de choisir son gobelet à saké, parmi plusieurs de taille et de couleur différente.

Surtout, n'hésitez à entretenir une relation personnelle avec vos *utsuwa*, c'est ainsi qu'ils découvriront tout leur charme.

L'entretien des laques

Les laques sont une vaisselle résistante qui peut s'utiliser des centaines d'années ; il y a toutefois quelques règles à respecter pour leur conserver leur brillance :

- Ne pas utiliser de couverts en métal sur la laque, au risque de la rayer. Préférer les baguettes, ou de petites fourchettes en laque.
- La vaisselle en laque aime à être utilisée régulièrement : la laque nécessite d'être fréquemment humectée pour éviter les craquelures, surtout en France où le climat est beaucoup plus sec qu'au Japon.
- Les objets en laque se nettoient à l'aide d'un chiffon doux, de préférence au savon naturel.
- Il convient de les nettoyer rapidement après usage, pour éviter que la saleté ne s'incruste, et surtout, de ne pas les laisser dans l'eau.

Attention, ne jamais mettre d'objets en laque au micro-ondes ni dans le lave-vaisselle : gâchis assuré ! ■

Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ AUSSI CONSULTER GRATUITEMENT LES ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE WWW.WASABI.FR. ET POUR SUIVRE L'ACTUALITÉ DE LA GASTRONOMIE JAPONAISE EN TEMPS RÉEL, REJOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK : WASABI, LE GOÛT DU JAPON.

1^{er} arrondissement

ACE GOURMET (BENTOS)	01 47 03 34 38
AKI	01 42 9 34 27
bis rue Sainte Anne	
L'ARC	01 49 27 92 67
29 rue d'Argenteuil	
EBISU	01 42 61 03 80
9 rue St Roch	
EDOKKO	01 58 62 49 2
63 rue Saint Honoré	
FUJITA	01 42 6 42 93
4 rue St Roch	
FUJITA 2	01 49 26 07 70
7 rue du 29 Juillet	
HELLO SUSHI	01 42 96 17 27
43 rue St Anne	
HIGUMA	01 47 03 38 98
32bis rue St Anne	
HIGUMA	01 58 62 49 23
63 rue Saint Honoré	
JAPORAMA	01 42 38 21 38
33 rue Etienne Marcel	
JIN	01 42 6 00 7
6 rue de la Sourdière	
KILALA	01 47 03 33 37
7 rue des Mathurins	
KINUGAWA	01 42 60 03 07
9 rue du Mont Thabor	
KUNITORAYA	01 47 03 33 80
39 rue St Anne	
KUNITORAYA FRANCE	01 47 03 0 74
3 rue Vivande	
K MART (ÉPICERIE)	01 38 62 46 74
0-8 rue Sainte Anne	
JIN (NOUVEAU)	01 42 61 60 71
6 rue de la Sourdière	
LAI LAI KEN	01 40 5 90 06
7 rue Vieille Anne	
LIBRAIRIE JUNKUDO	01 42 60 69 12
10 rue des Pyramides	
MATSUDA	01 42 60 28 38
11 rue Saint Roch	
MATSURI RICHELIEU	01 42 61 00 20
36 rue de Richelieu	

MIDORY	01 42 97 47 30
49 rue de l'Arbre Sec	
MIYOSHI	01 42 86 80 80
rue Danielle Casanova	
HANWAYA	01 40 20 43 10
11 rue Sainte Anne	
NODAIWA	01 42 86 03 42
277 rue Saint Honoré	
OFFICE DU TOURISME JAPONAIS	
4 rue de la Vierge	01 42 6 00 75
SAGANO	01 40 41 04 43
01 rue des Prêcheurs	
SAPPORO RAMEN	01 40 13 96 66
126 rue Saint Honoré	
SAPPORO RAMEN	01 42 60 60 98
37 rue Sainte Anne	
SUSHI GAN	01 42 97 44 48
41 rue des Petits Champs	
TAKARA	01 42 96 06 38
14 rue Molère	
TORAYA (pâtisseries)	01 42 60 13 00
10 rue Saint-Honoré	
VILLA TOKYO	01 42 36 02 41
4 rue du Cygne	
VIVRE LE JAPON (VOYAGES)	01 42 61 60 83
10 rue de la Vierge	
YAKINIKU	01 42 96 27 00
bis rue Sainte Anne	
YASUBE	01 47 03 96 37
9 rue Sainte Anne	
YOU HEISEI	01 42 60 55 30
rue Sainte Anne	
ZEN	01 42 61 03 90
8 rue de l'Échelle	

2^e arrondissement

ACE OPÉRA (ÉPICERIE)	01 42 6 00 75
2 rue de la Vierge	
ACE MART (ÉPICERIE)	01 42 6 00 75
63 rue St Anne	
AICHI	01 42 96 93 31
16 rue de Richelieu	
CHEZ MIU	01 42 96 04 88
3 rue de la Vierge	
COMPTOIR DU SUSHI	01 33 40 88 88
36/38 passage du Ponceau	

DEVANT VOUS	01 42 98 98 27
80 rue de Richelieu	
EDOKKO	01 40 07 11 81
27 boulevard des Filles du Calvaire	
HOKKAIDO	01 42 60 50 95
14 rue Chabannes	
JUJUYA (ÉPICERIE)	01 42 6 00 75
44 rue de la Vierge	
KIM CIN	01 42 98 53 75
3 rue de la Vierge	
KINTARO	01 47 42 13 4
24 rue Saint Augustin	
KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE)	01 42 6 00 75
44 rue de la Vierge	
KOETSU	01 40 13 98 90
42 rue Sainte Anne	
KYOTORI	01 42 60 06 99
10 rue Chabannes	
MATSU SUSHI	01 40 26 35 00
18 rue de Turin	
NACH	01 40 20 49 93
38 rue Sainte Anne	
MONOJI	01 47 42 844 88
9 rue de la Vierge	
OGURA	01 47 42 77 79
20 rue de la Madeleine	
OKINAWA	01 42 96 21 08
10 rue Saint Augustin	
TOKYO SUSHIS	01 45 08 15 30
27 rue Montmartre	
TOYOTOMI	01 42 60 02 84
24 rue des Petits Champs	
YAMAMOTO	01 48 27 96 26
6 rue Chabannes	
YOKOSUNA	01 45 08 32 73
2 rue Léopold Bellan	

3^e arrondissement

KAGAYAKI	01 48 67 61 85
79 rue Beaumarchais	
TAEXO	01 48 04 34 38
30 rue de Valenciennes (marché des Enfants rouges)	
YOSHIGAWA	01 48 04 35 00
184 rue St Martin	

4^e arrondissement

AKATSUKI	01 42 78 21 27
13 rue des Archives	
ALLO SUSHI	01 44 01 93 73
13 rue Cloche Perce	
AOYAMA	01 42 74 53 82
22 bis rue de la Verrerie	
BISTRO TOKYO	01 42 72 11 11
20 rue des Lombards	
ISAMI	01 40 40 00 97
4 rue d'Orléans	
KYO	01 42 72 58 48
0 rue de la Verrerie	
MINOKO	01 42 74 17 96
76 rue de l'Hôtel de Ville	
MINORI	01 44 78 07 68
14 rue de la Cloche Perce	
SUN	01 48 04 58 95
14 bis de Sébastopol	
TAKIMI	01 42 77 43 82
28 rue Walla du Temple	

5^e arrondissement

ASIA TEE	01 43 20 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève	
EDOGAWA	01 47 07 68 39
43 rue du Théâtre	
INAGIKU	01 43 54 70 07
4 rue de l'École	
KANAE (ÉPICERIE)	01 40 48 08 18
11 rue de la Montagne	
LENGUÉ	01 48 33 73 10
31 rue de la Parcheminerie	
SAKÉ BAR	01 43 28 05 32
3 rue Valentin	
SASHIMI BAR	01 43 54 37 98
4 rue des Filles St Jacques	
SOLA	01 43 28 58 04
12 rue de l'Hôtel Colbert	

6^e arrondissement

AZABU	01 48 33 72 05
3 rue André Mallet	
ITADAKI	01 43 20 68 20
64 rue Monsieur le Prince	

• **HIGUMA** •
Spécialité de ramen



163 rue Saint Honoré
75001 Paris
Tél : 01 58 62 49 22
Ouvert tous les jours



JIPANGUE

96 rue La Boétie 75008 PARIS
01 45 63 77 00
Udon-suki, Shabu-shabu,
Suki-yaki et Sushi
Fermé samedi midi et dimanche



NODAIWA

Paris Tokyo

Spécialité d'anguilles grillées,
une tradition japonaise
272, rue Saint Honoré 75001 Paris
01 42 86 03 42



SUSHI - YAKITORI - UDON

163 rue Saint Honoré, 75001 Paris

Service non stop - 7 jours sur 7

HANAFUSA	01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie	
KIM'S ORIENT EXTREME	01 45 48 82 27
4, rue Bernard Palissy	
KYOTORI	01 43 34 48 44
61 rue monsieur le Prince	
MANDARINE SUSHI	01 42 22 25 21
32 rue St Placide	
SHU	01 46 34 29 88
8 rue Sugar	
SUSHI HOUSE	01 43 25 54 85
90, rue Dauphine	
TOKUGAWA	01 42 22 32 59
48, bd du Montparnasse	
TOKYOTORI	01 53 42 02 38
18 rue monsieur le Prince	
TSUKIZI	01 43 34 63 18
2 bis, rue des Cleaux	
YEN	01 45 44 11 18
22, rue St Benoît	
YUSHI	01 44 07 03 11
8, rue des Cleaux	

7^e arrondissement

AIDA	01 43 06 14 16
1, rue Pierre Leroux	
ARIDO	01 47 53 74 48
208 bis, rue de Grenelle	
MAISON DU SUSHI	01 45 31 24 24
44, avenue Biquet	
MATSURI	01 43 31 24 24
74 rue du bac	
MIYAKO	01 47 05 41 83
121, rue de l'Université	
WALAKU	01 38 24 11 02
33 rue Roussier	
YUZU	01 47 05 26 54
33 rue de Bellechasse	

8^e arrondissement

ASIAN	01 36 88 11 00
30, avenue Georges V	
LE BAR A SUSHI	01 43 22 43 50
58 bd des Batignolles	
CHAJIN (THÉ JAPONAIS)	01 53 30 05 24
24 rue Pasquier	
HANAWA	01 48 62 70 70
26 rue Bayard	
HYOTAN	01 43 35 24 76
3, rue d'Artois	
TAISHO KEN LAMEN	01 43 81 08 79
27, rue du Collège	
JIPANGUE	01 43 63 77 00
96 rue La Boétie	
KINUGAWA	01 43 63 08 07
4, rue Saint Philippe du Roule	
KYOMIZU	01 43 63 08 07
4 rue St Philippe du Roule	
KOHOKANA	01 43 82 15 88
1 bis rue Jean Mermoz	
NEW KYOTO	01 53 04 07 90
8, rue Corvetto	



IZAKAYA ISSÉ

**BAR À SAKÉS
TAPAS À LA JAPONAISE
SPÉCIALITÉ DE TEMPURA**

45 rue de Richelieu Paris 1^{er}
Tel. : 01 42 96 26 60

KYOTO ST LAZARE	01 42 83 33 13
8, rue de l'Isly	
MATSURI	01 45 82 30 14
24 rue Marbeuf	
NAKA	01 42 89 03 04
48, rue de Panthéon	
OKAME	01 46 22 90 05
235, Rue du Fg. Saint Honoré	
SUSHI JAPD	01 44 90 00 01
53, rue de Rome	
YAKI KOCHI	01 43 59 51 88
35 rue La Boétie	
YAMAUCHI	01 43 87 19 04
9 rue de l'Isly	
YOKO	01 43 61 33 13
170 bd Haussmann	

9^e arrondissement

FUJI SUSHI BAR	01 48 74 36 83
9 rue Joubert	
FUJI YAKI	01 42 81 54 20
20, rue Henri Moinier	
HOTARU	01 48 78 33 74
18 rue Rodier	
IZAAKI	01 53 16 43 48
33 rue Lafayette	
KIDAYA	01 45 26 12 88
15 rue Lafayette	
KIKU	01 44 83 02 30
56 rue Richer	
KUSHI YAKI	01 48 79 03 24
41, rue de Richelieu	
MATSUSAKA	01 48 88 54 84
16, rue Montyon	
MOMOKA	01 40 16 18 08
5 rue Jean-Baptiste Pignatelli	
MUSSUBI	01 42 46 31 02
89 rue d'Hauteville	
SAKURAYA	01 47 70 54 41
3, rue Brange-Bataillière	
SUSHI BOUBOU	01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge	
SUSHI YAKI	01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue	
TOKKI	01 43 23 18 88
10 rue de la Boule rouge	
TONEGAWA	01 42 63 29 18
8, rue Godot de Mauroy	
YAMAMURA	01 48 00 90 18
1, rue Bergère	

10^e arrondissement

ESPACE JAPON (CENTRE CULTUREL)	01 47 00 77 47
12 rue de Valenciennes	
MUSSUBI	01 42 46 31 02
89 rue d'Hauteville	
WASHIKURA	01 48 22 98 98
12, rue du Faubourg Poissonnière	
OISHI SUSHI	01 40 35 14 12
36 rue Louis Blanc	
SUSHI SAKE	01 40 38 37 63
247, rue du Fbg St Martin	
TOKIOYAKI	01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin	



**bar
sushi**

SPÉCIALITÉ D'ANGUILLE ET DE
WAGYU (BOEUF JAPONAIS)
55 bd des Batignolles, Paris 8^e
Tel : 01 45 22 43 55

YAMADA	01 46 07 01 88
188, rue du Fbg St Martin	

11^e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS	01 43 48 00 38
8 passage Turquet	
LE PALAIS DES THÉS	
10 rue Mercœur	
KAMPEI	01 43 48 17 08
193 bd Voltaire	
KIMONO	01 49 23 44 83
115, rue St Maurice	
KINOSUZU	01 48 09 18 32
18, rue de la Roquette	
KURSHIKATSU BON	01 43 38 82 27
24 Rue Jean-Pierre Timbaud	
KYOBASHI	01 33 36 73 34
117, rue St Maurice	
MOMIJI	01 48 06 14 72
20 rue Daval	
NAKAGAWA	01 47 00 82 39
3 rue Saint-Hippolyte	
SAKURA	01 43 38 74 82
48, rue de la Roquette	
SUKIYAKI	01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette	
SUKI VILLAGE	01 43 35 92 79
9 rue de Charonne	

12^e arrondissement

GINZA	01 43 46 61 96
1, rue Corbinière	
HAYASHI	01 43 43 86 78
30 cours de Vincennes	
IZAKAYA	01 46 28 83 88
36 rue de Lyon	
ROBATA	01 43 07 65 79
98, rue Claude Decaen	
SAMOURAI	01 43 07 52 30
12, rue Emile Castelar	



HANAWA

26, rue Bayard 75008 Paris
Tel. : 01 5662 7070
<http://www.hanawa.fr>

Restaurant gastronomique
Du lundi au samedi
12h-14h 30 / 19h 30-22h 45
Galerie d'exposition et vente
Événement et banquet

SUSHIVILLA	01 43 48 06 05
216, rue du Faubourg St Antoine	
YEKO	01 43 43 82 18
154 av. Daumesnil	

13^e arrondissement

ISHIKAWA	01 53 79 12 76
45 rue Albert	
IZU	01 43 31 87 51
7 rue Vénéranda	
JAPONKA	01 43 80 86 83
6, avenue de Choisy	
MAKI SUSHI TOKYO	01 43 84 34 41
44, rue de Tolbiac	

LES SUSHIS

Une tradition japonaise hautement diététique



APPRENEZ À LES FAIRE VOUS-MÊME !

Chaque dimanche, dans une ambiance zen et décontractée, l'école de sushi Wasabi vous initie aux secrets des vrais sushis avec les meilleurs chefs japonais.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS SUR
www.wasabi.fr OU AU **01 42 08 50 47**

Bons cadeaux pour 1 ou plusieurs cours.
Formations professionnelles.

MATSUYAMA	01 45 88 22 18
11-13 bd. Auguste Blanqui	
SAMOURAI	01 45 82 86 88
42, avenue de la Porte d'Ivry	
TORI ICHI	01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss	

14^e arrondissement

ATSUMI	01 43 27 09 83
28 rue de la Galie	
GINZA	01 43 29 43 04
50 rue Daguerre	
HASHIMOTO	01 43 43 70 36
46, rue Didot	
HOSHI	01 43 27 16 21
11, rue de la Galie	
KIMURA	01 43 42 33 13
38, rue Pernety	
SUSHITORA	01 43 42 79 76
113, rue Didot	
SUSHI GOZEN	01 46 47 53 01
20 rue Delambre	
TOMBO	01 42 22 61 63
14, rue de l'Arrivée	
TORICHO	01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse	
YAMATO	01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse	

15^e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE	01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée	
BENKAY	01 40 08 21 28
81 quai de Grenelle	
CULTURE JAPON (BOUTIQUE)	01 45 79 02 00
101 bis quai Branly	
EURO-MART (ÉPICERIE)	01 45 77 42 77
17 avenue Emile Zola	
HI MART (ÉPICERIE)	01 45 75 37 44
71 bis rue Saint-Charles	
ICHIBAN	01 45 71 08 06
28, rue Lacordaire	
JAPAN SUSHI EXPRESS	01 45 67 00 01
145, rue de Vauglarde	
JUGOYA	01 45 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs	
KAISEKI SUSHI	01 45 34 45 00
7 bis, rue André Lafodre	
KANAE (supérette)	01 45 58 77 60
118 rue Lacordaire	
KITO KITO	01 47 34 13 09
45 rue Mathurin Régnier	
K-MART (ÉPICERIE)	01 45 57 58 33
354 rue Lacordaire	
KOKUMI	01 47 83 21 97
121, rue de Vauglarde	
KOYUKI	01 45 32 67 36
20, rue Gramme	
LÉGENDE DU JAPON	01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles	
MAISON DE LA CULTURE DU JAPON	01 44 37 95 80
101 bis quai Branly	
MATCHAN	01 45 77 08 50
85, rue du Théâtre	
NANA-YA (ÉPICERIE)	01 46 47 79 48
81 av. Miquet	
NIPPON SUSHI	01 48 28 33 28
2, rue Leriche	
NOMIYA	01 40 43 91 91
6 rue d'Arenay	
OKAYAMA	01 43 78 80 01
17, rue de Lourmel	
OSAKA VOUILLE	01 45 31 33 28
40, rue de Vouillé	
TAGAWA	01 45 73 93 21
37 bis, rue Rouette	
TAKI	01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay	
YANASE	01 42 50 07 20
75, rue Vasco de Gama	
WASABI	01 45 30 38 14
89 rue de la Croix Nivert	

16^e arrondissement

AKASAKA	01 42 88 77 86
8, Rue Nicole	
COMME DES POISSONS	01 45 20 70 37
24 rue de la Tour	
HISADA (FROMAGERIE)	01 42 88 34 90
17 rue Le Marois	

JUAN	01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe	
KURA	01 45 20 18 32
36 rue de Boulainvilliers	
MATSURI	01 42 24 96 85
2, rue de Passy	
MATSURI	01 47 27 00 59
119-121 avenue Victor Hugo	
MIYAGAWA	01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles	
OKYOTO	01 46 51 20 84
10, rue Chanez	
OSAKA	01 45 25 60 20
1 rue Jouvencet	
OZU	01 40 65 23 90
2 av. des Nations Unies	
SUSHI GOURMET	01 45 27 09 02
1 rue de l'Assomption	
TAMPOPO	01 47 27 74 52
86, rue Lauriston	
YOSHI	01 47 29 88 84
11 rue Jean Giraudoux	
YUSHI 16	01 47 04 53 20
70 rue de Longchamp	

17^e arrondissement

AYAME	01 42 27 98 09
10, rue Bernasquin	
CHEZ YI (SALON DE THÉ)	01 47 31 40 08
27 rue Bayen	
ISUMO	01 47 84 38 27
47/51, rue des Arcades	
KIFUNE	01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand	
KOKOYA	01 44 80 98 12
5, rue des Batignolles	
NAGANO	01 48 88 00 53
117, rue de Tocqueville	
NAKAMURA	01 40 55 96 72
25, rue Bray	
NAOKO	01 40 08 08 78
11, rue Biot	
SHINANO	01 45 72 00 76
9, rue Belidor	
SHOGUN SUSHI	01 43 80 72 68
138, rue Cardinet	
SOLEIL LEVANT	01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville	
SOLEIL LEVANT	01 45 74 21 08
4 rue Troyen	
SUSHI BA	01 42 93 11 30
99 rue des Dames	
SUSHI NAMI	01 42 27 14 22
38, rue Laugier	
SUSHI WADA	01 44 08 79 19
19, rue de l'Arc de Triomphe	
SUSHI YAKITORI	01 46 96 97 98
115, rue Legendre	
TIB'S	01 45 72 03 50
51 rue Bayen	
YAMATO	01 43 87 67 38
16, bd des Batignolles	
ZENZAN	01 53 81 00 75
4, rue Bray	

18^e arrondissement

ASAKA	01 42 55 50 91
143, rue Marcadet	
BASHO	01 42 55 19 81
83 rue Lepic	
LA CAVE 27	08 10 45 80 77
27 rue Lamarck	
ENSHI	01 42 57 32 14
67 rue Labat	
FUGU	01 42 25 11 11
112, rue Lamarck	
GUILLO GUILLO	01 42 54 23 08
8 rue Darreau	
KEIKO	01 46 06 41 23
145 rue Ordener	
KINTARO	01 42 57 27 97
106 bd. Rochechouart	
MIYAZAKI	01 42 29 16 71
2 rue Lagille	
NAOKO	01 53 41 84 33
3, rue des Abbesses	
SAKANA	01 53 28 08 35
46 bd de Clichy	
SUSHI AKASHI	01 44 80 03 68
3 rue Forest	

TOKYO	01 42 54 31 12
40 rue Custine	
19^e arrondissement	
MATSURA	01 40 34 42 92
37 av. Corentin Lemaire	
NAKAGAWA	01 42 08 43 22
8 rue Lassus	
NAKAGAWA	01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes	
SUSHI YA	01 42 02 85 82
12, rue Pradier	

20^e arrondissement

ASAHI	01 43 58 78 27
58 rue de Belleville	
SAPPORO	01 43 73 88 70
152 bd de Charonne	
SUSHI BAR	01 42 41 28 99
133 rue de Belleville	
TAKICHI	01 47 97 03 90
7, rue du Chet	

Boulogne-Billancourt

SANKI	01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant	
SHKO	01 47 81 94 22
83 rue Oudinet	

Levallois-Perret

SUSHI LAND	01 41 08 07 34
88 rue Louise Michel	

Issy-les-Moulineaux

SUSHI KEN	01 48 42 58 18
12 rue Ernest Renan	

Neuilly-sur-Seine

MATSURI	01 40 24 59 82
18, avenue Charles de Gaulle	

PROVINCE

SUD

AGEN	
OSAKA	05 33 06 31 78
38, bd Sylvain Dumon	

AIX EN PROVENCE

GEISHA SUSHI EXPERIENCE	04 42 20 30 00
33 Cours Mirabeau	
KYO SUSHI (À EMPORTER)	06 50 01 30 30
500 rue Bormeot	
NAJI EXPRESS	04 42 28 14 74
51 Rue d'Italie	
NAKKI SUSHI	04 42 28 57 05
49 bd Carnot	
SUSHIKA	04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne	
YAMATO	04 42 38 00 20
21 av. des Belges	
YAMASUSHI	04 42 39 92 50
9 rue d'Italie	
YON	04 42 38 48 78
7, av. Victor Hugo	

AUBAGNE

MOST OF SUSHI	04 42 32 91 81
86 rue de la République	

CANNES

EDO SUSHI	04 93 99 40 39
14 rue Mico	
FUJI CANNES	04 93 39 00 21
17, rue Notre Dame	
O'SUSHI	04 93 68 28 25
12 rue des Belges	
SUSHIKAN	04 93 39 85 13
3 rue Florian	
TOKYO CANNES	04 93 58 92 21
1, bd Victor Ruby	

CASSIS

UNIVERSAL SUSHI	04 42 08 27 81
11 av. Viguerie	

CLERMONT FERRAND

MAKO	04 73 90 79 13
63 rue du Port	

SANTOOKA	04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique	
LE SUSHI CAFÉ	04 73 31 33 45
21 rue des Vieillards	04 73 36 09 71

HYERES

YOKOSÔ	04 94 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrari	

MARSEILLE

CAFÉ SUSHI	04 91 33 78 87
22 bd Paul Peytral	
KIM DO	04 91 34 00 08
4 rue Capazza	
LA VILLA	04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz	
SHABU SHABU	04 91 54 15 00
30 rue de la Paix	
SUSHI MOTO	04 91 78 28 71
50 bd Baille	
SUSHI STREET CAFÉ	04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame	
SU	04 91 52 22 27
26, rue Bir Hakem (Galeries Lafayette)	
WASAB'ART SUSHI	04 91 47 88 40
21 rue du docteur Escal	
ZEN PRADO	04 91 53 00 08
80 av. du Prado	

MARTIGUE

SUKI SUSHI	04 942 42 00 42
14 Bd Jean Zay	

MONACO

CAPOSUSHI	00.377.93.25.58.52
8 Impasse de la Fontaine	
FUJI MONACO	00.377.93.30.40.11
4 Impasse Mondonville	
MAYA BAY SUSHI BAR	00.377.97.70.74.07
24 av. Princessa Grace	
MY SUSHI	00.377.97.70.07.67
2 rue des Orangers	

MONTPELLIER

LE SUSHI BAR	04 99 77 00 08
20 rue Bernard Délécloux	
OBENTO YOSHIYA	04 67 40 7 40
311 chemin de la Draille du Marbre	
CASTELNAU LE LÉZ	
SAKURA	04 67 15 14 32
85 av. Saint-Charles Champlain	
SUSHI BOAT	04 67 92 00 37
12 rue de Verdun	

NICE

AMADA	04 93 92 00 81
17, rue Tonduff de l'Escarène	
JUN NICE	04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo	
HOME SUSHI & SASHIMI	04 93 55 37 37
3, rue de Christe	
HOT POT	04 93 62 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine	



Yuzu Sushi

Spécialité : poissons de la Méditerranée

35 rue Maréchal Joffre, Nice 06000

04 93 85 79 87

Ouvert du mar. au sam.

www.yuzu-sushi.com

KAMOGAWA	04 83 85 75 68
16 rue de la Bufta	
MA YUCCA	04 85 88 38 64
20 rue de la Bufta	
MY SUSHI	04 85 82 16 32
18, cours Saleya	
D'SUSHI	04 83 82 92 43
30 Avenue Jean Médecin	
SAISON	04 83 85 89 04
17 rue Gubernatis	
YUZU SUSHI BAR	04 83 83 79 87
33 rue Maréchal Joffre	
LE ZEN	04 83 82 41 29
27 rue d'Angleterre	

FAU	
WASABI'S	05 59 27 06 98
2 place Clemenceau	

PERPIGNAN	
OMEDETO	04 68 51 29 20
12, Avenue Général Leclerc	

RAMATUELLE	
NIKKI BEACH	04 84 78 82 04
Rue de l'Epi	

TOULOUSE	
L'ASSIETTE JAPON	05 61 21 50 91
28 rue Payrolières	
HINODE	05 61 21 51 28
17, rue d'Austerlitz	
JAPAN	05 61 22 85 83
8 rue de l'Écluse	
JAPOYAKI	05 61 13 88 88
11, rue d'Austerlitz	
SHUN	05 61 88 39 20
35, rue Bacheller	
SUSHI KAN	05 61 11 22 87
24 av. de l'URSS	
SUSHI ONISHI	05 61 23 00 28
13 Rue De L'Alsace Lorraine	

SUSHIYA	05 61 23 17 71
3 place du Payrou	
SUSHI YAKI	05 61 12 00 80
9, rue Ste Ursule	

SOLLIES-VILLE	
BÔ SUSHI	06 30 14 02 82
Rue 07	

OUEST

BIARRITZ	
LE SUSHI LAND	05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria	

BORDEAUX	
CAFE JAPONAIS	05 50 48 68 68
22, rue St Sinière	



日本食品店
Satsuki

Epicerie japonaise
37, Avenue Lacassagne
69003 Lyon

av. Félix Faure
av. Lacassagne
rue David

Du mardi au samedi
9h-13h 15h-19h
www.satsuki.fr

LE KIMONO	05 36 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippe	
LE SHOGUN	05 56 39 03 12
168 bis cours du Médoc	
MOSHI MOSHI	05 36 79 22 81
8 place Ferdinand Lafargue	

BREST	
HINOKI	02 98 43 23 68
6 Rue des Onze Martyrs	

CAEN	
COSY SUSHI	02 31 73 11 08
3 rue du Vauguier	
MIYAKO	02 31 34 77 83
19, rue St Michel	

CHALLANS	
OBJECTIF ZEN	02 31 83 28 76
11 place Aristide Briand	

CHARTRES	
SHOGUN	02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gibert	

LA BAULE	
LE CAFE BOUILLU	02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc	

LA ROCHELLE	
FUJYAMA	05 48 41 21 38
25 quai Gabut	

NANTES	
NOW SUSHI	02 40 74 18 18
52 bis, rue Fauré	
TAI SHOGUN	02 40 48 66 07
8 bis quai François Mitterrand	
TOKYO	02 40 80 02 04
14 rue de la Juiverie	

QUIMPER	
ABALONE SUSHI	02 98 64 38 93
17 Halls St François	

RENNES	
FUJI	02 99 38 12 00
8, rue Cerval	
MIZUNA	02 99 78 18 88
3 rue d'Argentré	
SAKURA	02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis	
SIMPLY SUSHI	02 99 78 18 33
2 rue Jules Simon	

SAINT-BRIEUC	
NIQUI SUSHI	02 96 47 11 30
4 place du Duesclin	

SAINT-MALO	
TAKUCHI	02 39 18 38 29
5 rue Alphonse Thébaud	
TAMPOPO	02 99 40 87 53
5 place de la Poissonnerie	

SOTTEVILLE-LES-ROUEN	
WASABI	02 35 83 41 52
34 bis Place de l'Hôtel de Ville	

SOUSTONS	
SUSHI NORU	06 78 53 28 32
22 rue du 8 mai 1945	

EST

ANNECY	
O SUSHI	03 50 45 51 62
2 rue Louis Ravier	

BESANCON	
SAMOURAI SUSHIS	02 81 53 51 60
45 rue Bersot	

CHAMBERY	
YAMAMO	04 79 60 07 37
87, rue Ste Rose	

DIJON	
SUSHI BAR	03 80 30 06 36
7 rue Michelet	

GRENOBLE	
HOKKAIDO	04 78 54 18 78
Rue Diodore Rahoult	
KYOTO	04 78 54 08 91
1, place du Chamweysin (La Tronche)	
OSAKA	04 78 43 26 49
1 rue Colbert	
SAPPORO	04 78 85 02 43
64, cours Jean Jaurès	
LE SAKÉ	04 78 87 46 31
29 rue Condorcet	

LYON	
BO SUSHI	
81 rue Duguesclin	
CHEZ FIFY	04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers	
COMAN ETSU	04 78 39 31 91
11 rue Lantier	
MATSURI	04 78 27 83 06
7 rue de la Porcherie (1 ^{er})	
MATSURI	04 37 24 74 80
100 cours Lafayette (6 ^e)	
MATSURI	04 72 85 06 36
60, rue de St Cyr	
NEO SUSHI	
Centre Commercial de la Part-Dieu	
NOBORU	04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain	
SOLEIL LEVANT	04 78 85 04 37
204 rue Garibaldi	

SUSHIDO	04 78 52 70 35
168 rue Curier	
SUSHI KING	04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu	
SUSHI & SUSHIS	06 11 07 24 24
49 Rue de Gerland	
TEPPANYAKI	04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland	
CHEZ TERRA	04 78 89 05 04
81 rue Du Quesclin	

SAINT ETIENNE	
KYOTO	04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre	

METZ	
OSAKA METZ	03 87 36 68 90
32 bis rue Dupont des Loges	

MULHOUSE	
TOKYO MULHOUSE	03 88 54 11 18
102 rue de Bale	

REIMS	
MATSURI SUSHI	03 28 88 70 10
8, rue de Clémence	

TOKYO SARL	03 26 85 93 46
61, place d'Erion	

STRASBOURG	
FURYAMA	06 18 60 02 12
18 rue des veaux	
MIKADO	03 88 21 07 20
11 quai Turckheim	
MOOZE	03 88 22 80 46
1 rue de la Demi Lune	

VITTEL	
LE COMPTOIR	03 28 08 90 83
284 rue de Verdun	

NORD

LILLE	
JOMON	03 28 36 84 46
4 rue de la Rapine	

VALENCIENNES	
NEGISHI	03 27 25 72 31
85 Av. Georges Clemenceau	

Envie d'apprendre le japonais ?

Cours de japonais tous niveaux,
de débutants complets à confirmés

Cours réguliers trimestriels

La méthode conçue par Espace Japon est basée sur la
compréhension et la pratique orale de la langue avec des
mises en situation concrète d'apprentissage.

Formation professionnelle DIF

Espace Japon est habilité à dispenser les cours dans le
cadre de la formation professionnelle.

Formation à distance en e-learning

Vous ne pouvez pas assister au cours à cause de vos
horaires ou de la distance ?

Choisissez le e-learning avec jeparlejaponais.com

Retrouvez toutes nos activités

cuisine - manga - origami - calligraphie - soroban - sumié - ikébana etc...

sur www.espacejapon.com

**espace
Japon**

12, rue de Nancy 75010 Paris
Tél : 01 4700 7747 - Fax : 01 4700 4428
Métro : lignes 4 / 5 / 7 / 8 / 9 / 11

CUISINEZ JAPONAIS À LA MAISON !



Place une petite cuillerée
de saumon au centre
du bol



4. Éparpille une pincée
de ciboulette ainsi que
quelques gouttes de shoyu



13. Fais couler deux grosses
cuillerées de sauce sur le tout



**LE PREMIER LIVRE
DE RECETTES JAPONAISES EN MANGA :**

50

recettes dessinées pas à pas
avec des explications pour
chaque sauce et assaisonnement

En vente sur le site www.wasabi.fr

15 EUROS

EDITIONS THÉMA PRESS